

# **Pommes de terre sautées** **(BRATKARTOFFELN)**

Source Site Internet [www.WeCook.fr](http://www.WeCook.fr)



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de La  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy

**Portions : 6**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 40 minutes**

## **Ingrédients**

**3 pommes de terre**

**250 g de lardon**

**250 g d'oignon**

**125 ml d'huile de colza (ou autre)**

**1 pincée de sel**

**1 pincée de poivre**

**1 pincée de persil**

## **Préparation**

- 1- Faire bouillir les pommes de terre et leur peau jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore bien fermes.**
- 2- Laisser refroidir, les peler et couper en cubes**
- 3- Dans une poêle, faire sauter doucement les lardons jusqu'à ce qu'ils prennent un peu de couleur. Retirer à l'aide d'une écumoire et réserver.**
- 4- Faire sauter les oignons dans le gras du lard doucement jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Retirer à l'aide d'une écumoire et réserver.**
- 5- Verser l'huile végétale dans le reste de gras des lardons, chauffer sur feu moyen. Ajouter les pommes de terre et faire rissoler jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées et légèrement croustillantes.**
- 6- Incorporer les oignons, le persil et les lardons, saler et poivrer. Bien mélanger et réchauffer le tout**
- 7- Servir avec des saucisses allemandes et de la choucroute pour vous régaler.**