



DJELBANA – JARDINIÈRE AUX LARDONS DE POULET FUMES

Pour 5 personnes — Préparation : 45 min. — Cuisson : 45 min.

Ingrédients :

- 1 paquet de Lardons de Poulet Fumé ISLA DELICE
- 300g de petits pois frais écosés
- 200g de haricots vert équeutés
- 5/6 carottes nouvelles
- 5/6 pommes de terre nouvelles
- 1 navet
- 1 oignon
- 1 petite branche de céleri
- 2 cuill. à soupe de concentré de tomates
- 1 piment vert
- 1 petit bouquet de coriandre
- 2 éclats d'ail
- 1 cuill. à café de ras al hanout
- Sel, poivre, huile d'olive

Préparation :

- Epluchez les pommes de terre, le navet, les carottes et coupez le tout en
  - Tranchez les haricots en tronçons de 3/4cm. Regroupez tous ces légumes.
  - Hachez l'oignon et la branche de céleri.
  - Faites revenir le tout à feu doux dans un fait-tout avec une petite lampée d'huile d'olive, jusqu'à ce que les oignons deviennent
  - Jetez les légumes précédemment préparés dans la marmite.
  - Diluez le concentré de tomates dans 1 litre d'eau et versez sur les
  - Ajoutez l'assaisonnement.
  - Plongez le piment et portez à ébullition. Laissez ensuite mijoter à feu doux et à mi-couvert.
  - Hachez la coriandre et l'ail et l'ajouter à la marmite au bout d'une demi-heure, et poursuivre la cuisson.
  - Faites dorer les lardons de poulet fumés ISLA DELICE 5/6min dans une poêle à part avec un petit filet d'huile et les ajouter à la jardinière 5 minutes avant la fin de cuisson.
  - Enfin, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et dégustez.