



POMMES DE TERRE GRENAILLES ET BACON

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 40 min.

Ingrédients :

- 1 Saucisson à Cuire ISLA DELICE
- 500 g de pommes de terre grenailles
- 2 oignons
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Beurre
- Accompagnement : Salade Mesclun

Préparation :

- Préchauffez votre four 10 minutes à 180° C (th 6)
 - Pendant ce temps, nettoyez les pommes de terre grenailles et disposez-les dans un plat à four. Ajoutez quelques morceaux de beurre, arrosez d'un bon filet d'huile d'olive et saupoudrez d'herbes de Provence selon votre goût
 - Emballez le Saucisson à Cuire ISLA DELICE dans du papier d'aluminium, posez-la dans votre plat sur les grenailles et placez le tout à cuire au four 40 minutes à 180°C.
 - Emincez les oignons et faites-les revenir à la poêle avec un peu de beurre
 - Dans vos assiettes disposez les pommes de terre grenailles, versez au-dessus les oignons puis ajoutez le Saucisson à cuire ISLA DELICE coupé en rondelles, après avoir retiré la peau. Accompagnez le tout de mesclun puis Pour une jolie couleur dorée, pensez à retourner régulièrement les pommes de terre grenailles pendant la cuisson.