



POTEE DE LEGUMES AUX LARDONS DE POULET

Pour 6 personnes — Préparation : 30 min. — Cuisson : 45 min.

Ingrédients :

- 3 barquettes de Lardons ISLA DELICE
- 4 carottes
- 3 navets
- ½ chou vert
- 600 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- 1 bouquet garni
- 30 g de beurre
- Sel et Poivre

Préparation :

- Épluchez les carottes, les navets, les pommes de terre et l'oignon. Coupez ces légumes en morceaux et piquez l'oignon du clou de girofle.
- Coupez en fines lanières les feuilles de chou.
- Faites fondre le beurre dans une sauteuse, et faites-y revenir les Lardons
- Ajoutez le reste des ingrédients dans la sauteuse. Couvrir d'eau, couvrez et laissez mijoter 40 min environ, à feu doux.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de déguster.