



LA RECETTE DE LA

# POTÉE IRLANDAISE



1H30MIN

| NIVEAU



## PRÉPARATION

- Coupez la saucisse et le lard en tronçons de 6 cm.
- Mettez du beurre dans une poêle, faites-y dorer le lard, retirez et mettez à la place la saucisse.
- Épluchez les légumes. Coupez carottes et oignons en fines rondelles et les pommes de terre en rondelles d'1 cm.
- Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon, puis ajoutez carottes et pommes de terre. Mélangez, puis ajoutez le bouillon et la viande. Mélangez et laissez mijoter 1 h.
- 15 min avant la fin de la cuisson, ajouter le persil plat haché. Servez bien chaud.

*Une recette réalisée marmiton.org*



## La liste de courses

### INGRÉDIENTS

500 g de chipolata  
 250 g de lard en tranches  
 (3 mm environ)  
 1 kg de pomme de terre  
 3 carottes  
 2 oignons  
 1 l de bouillon de poule (eau + 2 cubes)  
 Beurre  
 Persil plat

# Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com • 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

