

Poêlée de pommes de terre, chou romanesco et bacon



Ingrédients:

- 1/2 oignon
- 500 gr de pommes de terre soit 380 gr épluchées
- 1 chou romanesco
- 150 gr d'allumettes de bacon
- sel poivre
- persil
- 1 gousse d'ail
- 10 gr de beurre à 41 % de mg

Pour 3 personnes / 5 points par pers

La recette

- Laver votre chou, détacher les fleurettes, puis les faire cuire à la vapeur (8 min au Cookeo pour moi). Le rincer sous l'eau froide.
- Emincer l'oignon.
- Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et faire revenir l'oignon pendant 2 minutes, ajouter les pommes de terre lavées, épluchées et coupées en petits dés et les allumettes de bacon. Verser un fond d'eau, mélanger, couvrir et faire cuire pendant 20 minutes à feu doux.
- Ajouter pour finir le chou, la gousse d'ail pressée, le persil, le sel et le poivre et poursuivre la cuisson pour 5 minutes, toujours à couvert et à feu doux. Servir immédiatement.