

## *Poêlée de pommes de terre au boudin blanc...*

### *Pour 2 personnes*

*300g de pommes de terre*

*2 boudins blancs*

*1 poignée de cerneaux de noix concassés*

*2 échalotes*

*2 tranches de pain d'épices*

*1 poignée de graines de courges*

*1 poignée de mélange roquette/mâche*

Coupez les boudins blancs en rondelles puis faites-les dorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Réservez.

Coupez les tranches de pain d'épices en croutons puis faites les revenir à la poêle, à la place des boudins blancs, le temps de les faire dorer. Réservez.

Epluchez et coupez les pommes de terre en dès. Epluchez et émincez les échalotes. Faites-les cuire ensemble à la poêle dans un filet d'huile d'olive pendant environ 20 minutes.

Ajoutez le reste les rondelles de boudin blanc, les croutons de pain d'épices, les noix concassées et les graines de courges, mélangez, laissez chauffer quelques minutes, salez et servez accompagné d'un mélange roquette et mâche. Bon appétit!!!