



## La poêlée gourmande

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

La semaine spéciale des poêlées. Idéale pour un soir.

### Ingrédients :

- 500 gr de pommes de terre ( charlotte,rosa ect)
- 700 gr de courgettes
- 1 gros oignon rouge
- 300 gr de lardons allumettes
- 300 gr de cèpes frais ou congelés
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin



## Pour 4 personnes



### Réalisation de la recette :

Pour **réaliser cette poêlée gourmande**, il vous faut éplucher l'**oignon rouge** et l'émincer finement. Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en petits cubes de **1 cm de côté**. Les mettre dans une eau claire. Pour les courgettes, **les laver et les couper en petits cubes** de la même taille que les pommes de terre.

Commencer par faire **poêler les pommes de terre** dans une huile d'olive bien chaude. Assaisonner et débarrasser dans une assiette quand vos pommes de terre sont pratiquement cuites. Il faut qu'elles restent **légèrement ferme** sous les dents. Dans la même poêle, ajouter un peu d'huile d'olive et faire **sauter les courgettes**. Assaisonner et débarrasser quand vos courgettes sont cuites mais encore légèrement fermes. **Toujours dans la même poêle**, faire sauter les



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

lardons et les égoutter sur un papier absorbant. Faire **cuire les cèpes** dans la poêle et les débarrasser une fois bien cuits et assaisonner. Nous arrivons à la fin de la recette : dans notre poêle qui est toujours au top ! faire revenir les **oignons rouges**. Ajouter les cèpes et les faire sauter avec les oignons pendant 2 minutes. **Ajouter les lardons cuits** et les pommes de terre cuites. Bien mélanger et terminer votre **poêlée en ajoutant les courgettes sautées**. Vérifier assaisonnement et parsemer de ciboulette ciselée. **Moi je passe à table, et vous ?**

