

La recette du jour de madame Pompadour



La poêlée minute pour 4 personnes

Ingrédients :

- 8 pommes de terre pour cuisson rissolée/sautée
- 2 escalopes de poulet
- 2 c. à soupe de beurre
- 150 g de lardons
- du thym
- du poivre

Étape 1

Plonge les pommes de terre dans de l'eau froide salée et cuis-les 20 minutes à partir du moment où l'eau bout.



Étape 2

Égoutte-les et passe-les sous l'eau froide avant de les éplucher et de les couper en rondelles.



Étape 3

Découpe les escalopes de poulet en dés.



Étape 4

Dans une grande poêle, fais fondre le beurre et fais cuire les dés de poulet, les pommes de terre et les lardons. Poivre et saupoudre de thym.



Étape 5

Fais dorer cette belle poêlée pendant 15 minutes.



Attention, fais-toi aider par un adulte pour l'épluchage et la cuisson. Tu risquerais de te couper ou de te brûler !

www.cnipt-pommesdeterre.com