

Saucisses de Toulouse façon jardinière



Préparation : 5 minutes
Cuisson : 30 minutes
WOK (BG 902428)

Ingrédients:

- 4 saucisses de Toulouse
- 1 oignon
- 100 g de lardons fumé
- 1 grande boîte de petits pois carotte
- 300 à 400 g/ml de l'eau
- 1 marmite de bouillon de légumes (Knorr)
- quelques pommes de terres
- 2 à 3 CS de crème fraîche

Préparation :

Emincez l'oignon et faites revenir avec les lardons dans le WOK (BG 902428).

Ajoutez les petits pois carotte (égoutté), l'eau, la marmite de bouillon et les pommes de terre épluché et coupé en petits cubes.

Posez les saucisses sur les légumes, couvrez et laissez mijoter à feu moyen pendant 20 à 25 minutes. Quand les pommes de terre sont cuites, ajoutez la crème et laissez épaissir quelques minutes à découvert.