POÊLÉE DE POMMES DE TERRE AUX ÉPINARDS ET SAUCISSE

INGRÉDIENTS

- 6 à 8 pommes de terre coupées en cubes
- 2 carottes pelées coupées en grosses rondelles
- 1 bol d'épinards frais émincés
- 1 gros oignon émincé
- 1/2 cube de bouillon de volaille
- 1cs de concentré de tomate
- 1 à 2 saucisses de veau pelées coupées en rondelles, thym
- Sel et poivre
- 2c-à-s d'huile d'olive.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 45MN

PRÉPARATION

Faites revenir ensemble dans l'huile d'olive, l'oignon, les pommes de terre, le thym et les carottes environ 5 min.

Effritez la moitié d'un cube de volaille. Ajoutez le concentré de tomate et mouillez un peu moins qu'à hauteur. Salez et poivrez.

Couvrez, baissez le feu et laissez cuire environ 20 min jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien tendres. Il doit rester du jus jusqu'à mi-hauteur. (Si cela n'est pas le cas ajoutez de l'eau).

Retirez la peau de la saucisse et coupe- la en rondelles que vous ajoutez aux pommes de terre avec les épinards.

Poursuivez la cuisson 10 min avec le couvercle.