

Justine ROUCHE
DIÉTÉTICIENNE
NUTRITIONNISTE
29 boulevard Chanzy
08200 SEDAN
07.81.75.48.54
rouchejustine@gmail.com



Pomme de Terre à la Forestière



Préparation **30 minutes**

Pour **3 personnes**

Ingrédients

- 800 g Pomme de terre
- 250 g Champignons de Paris
- 300 g Lardons
- 1 Oignon
- 2 Gousses d'ail
- Poivre

Préparation

1. **Éplucher et tailler** les pommes de terre, les oignons, les champignons et l'ail.
2. **Faire cuire** les pommes de terre coupées en rondelles dans de l'eau non salée (environ 10 min).
3. Dans une poêle **faire revenir** les lardons sans ajouter de matière grasse et réserver.
4. Dans la poêle utilisée pour les lardons, **faire revenir** les oignons, l'ail ainsi que les champignons.
5. **Ajouter** les pommes de terre et les lardons dans la poêle.
6. **Poivrer et déguster.**