

RUTABAGAS AU LARD ET POMMES DE TERRE

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 4 personnes	1 autocuiseur

Ingrédients :

500 gr de rutabagas
250 gr de carottes
500 gr de pommes de terre
2 poireaux
200 gr de lard fumé
Cornichons
Sel et poivre

Préparation :

- 1 - Éplucher les rutabagas et les couper en tranches. Les plonger dans une casserole d'eau bouillante et les faire blanchir 10 minutes.
- 2 - Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les carottes et les couper de la même façon, tronçonner les poireaux et débiter le lard en gros lardons.
- 3 - Faire revenir doucement le lard avec les poireaux dans l'autocuiseur. Ajouter les pommes de terre, les rutabagas égouttés et deux grands verres d'eau. Saler (très peu), poivrer et ajouter un demi bouillon de poule. Fermer l'autocuiseur et compter 20 minutes de cuisson sous pression.
- 4 - Servir très chaud, avec des cornichons à volonté.