



CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Kévin, Responsable du Pôle Adultes Seniors Développement Solidaire et Citoyen, vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Pommes de terre sautées aux saucisses et courgettes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600 gr de pommes de terre grenaille
- 6 saucisses
- 1 courgette
- 1 oignon
- Huile d'olive
- Persil
- Sel et poivre



- 1 Epluchez les pommes de terre grenaille.
- 2 Nettoyez et coupez la courgette en morceaux.
- 3 Epluchez les deux oignons, émincez-les et faites-les suer dans l'huile d'olive.
- 4 Coupez en rondelles les saucisses. Faites-les dorer avec les oignons.
- 5 Rajoutez les pommes de terre et la courgette. Salez très peu, poivrez.
- 6 Laissez mijoter pendant 30 min, en rajoutant un peu d'eau régulièrement.

Bon Appétit !