

Pommes de terre sautées et son oeuf au plat

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 30 min / **Cuisson** : 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- 6 à 7 pommes de terre selon la taille
- 1 cube de bouillon de volailles
 - 150 g de lardons
- 1 cuil à soupe d'huile d'olive
 - 20 g de beurre
- 2 oeufs (4 selon la faim)
 - Sel / Poivre

Préparation :

Eplucher et couper les pommes de terre en cube pas trop gros.

Les plonger dans une grande casserole d'eau avec le cube de bouillon de volailles et les faire cuire 15 min environ, pour voir si elles sont cuites piquez-les avec la pointe d'un couteau.

Une fois cuites, égouttez-les.

Dans une poêle, faire chauffer 1 cuil à soupe d'huile d'olive avec le beurre, y faire revenir légèrement les lardons, puis y ajouter les pommes de terre, saler légèrement et poivrer.

Une fois les pommes de terre dorées, baisser le gaz à feu très doux.

Faire cuire les oeufs au plat.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!

Recettes de Caline