Poêlée Campagnarde

Pour 4 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **8 tranches de lard salé ou fumé (ou 400 g de lardons)**
- **1 dizaine de champignons de Paris**
- **2 oignons doux (type Mulhouse)**
- **1 bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les mettre à cuire une vingtaine de minutes à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée puis les réserver.

2. Tailler les tranches de lard en lardons puis émincer finement les oignons ainsi que les champignons de Paris.

3. Dans une poêle bien chaude, ajouter un filet d'huile de cuisson puis y faire revenir les oignons pendant 5 minutes environ.

4. Verser ensuite les lardons puis cuire une dizaine en remuant de temps en temps.

5. Ajouter enfin les champignons de Paris et poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes supplémentaires.

6. En parallèle, tailler les pommes de terre en gros morceaux puis les ajouter à la préparation.

7. Terminer la cuisson au bout d'une dizaine de minutes.

8. Assaisonner généreusement en sel et en poivre puis finaliser le tout en saupoudrant de persil finement haché : c'est prêt !

   Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits utilisés. Préférez de bonnes pommes de terre du producteur du coin avec du lard de chez votre charcutier habituel !
   Ultra simple à réaliser vous pourrez également l'agrémenter ou même la mélanger avec une délicieuse salade verte de saison !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !