



## Poêlée de rutabagas aux lardons et aux carottes

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 20 minutes.

**Temps de cuisson :** 45 minutes.

### **Ingrédients :**

2 échalotes  
2 oignons  
1 kg rutabagas  
300 g de lardons  
3 carottes coupées en rondelles  
1 petite boîte de petits pois  
50 cl de bouillon de volaille  
Sel et poivre, herbes de Provence

### **Etape 1 :**

Dans une sauteuse, faire revenir dans de la margarine les oignons et échalotes hachés. Une fois qu'ils sont dorés, ajouter les lardons.  
Cuire à feu moyen 10 minutes.

### **Etape 2 :**

Pendant ce temps, éplucher les carottes en rondelles et les rutabagas en carrés de 2/3 cm.

### **Etape 3 :**

Ajouter le bouillon et y mettre les rutabagas.  
Couvrir, laisser cuire 10 min et ajouter les carottes.

**Etape 4 :**

Laisser mijoter 20 min puis ajouter les petits pois.  
Attendre 5 min. Servir avec une volaille (cuisse de dinde, poulet).

**Etape 5 :**

Servir avec une volaille (cuisse de dinde, poulet).