






Ragout de poulet aux topinambours et pommes de terre

Plat principal

Très facile :    

Bon marché :   



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 2 cuisses de poulet
- 500 g de topinambours
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- thym
- sel poivre
- huile d'olive

Préparation de la recette :

Dans une cocotte ou un faitout, faites dorer l'oignon avec 2 cuillères à soupe d'olive et les cuisses de poulet coupées en 2.

Epluchez et lavez les topinambours et les pommes de terre.

Coupez les topinambours en rondelles et les pommes de terre en 4.

Rajoutez les dans le faitout. Salez poivrez et mettre une pincée de thym.

Laissez cuire à feu doux.



Recette proposée par youyou74

© Marmiton.org, 1999-2014

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**