ÉMINCÉS DE POULET RÔTIS, POMMES DE TERRE RISSOLÉES, PETITS POIS, LARDONS ET SAUCE BRUNE SURGELÉS

4 pers. | 10 min | 20 min

Ingrédients surgelés écomiam

- 500 g d'émincés de filet de poulet rôtis surgelés
- 600 g de pommes de terre rissolées Bio surgelées
- 400 g de petits pois extra fins surgelés
- 150 g de lardons fumés supérieurs décongelés
- 100 g de sauce brune surgelée

Préparation

- Dans une casserole d'eau bouillante salée, faites cuire les petits pois pendant 8 min. Egouttez et réservez.
- Pendant ce temps, réchauffez au bain marie quelques minutes la sauce brune dans son sachet, sans la faire bouillir.
- Dans une poêle, faites suer quelques minutes les lardons. Egouttez le gras. Réservez.
- Versez les pommes de terre rissolées et laissez cuire 6 à 7 min à découvert en remuant de temps en temps.
- Ajoutez les lardons et les petits pois. Mélangez la préparation.
- Dans une autre poêle, faites revenir à feu doux les émincés de filet de poulet rôtis (déjà cuits) pendant 4 à 5 min.
- Dressez une assiette avec les légumes puis le poulet et nappez de sauce.

Bon appétit !

écomiam
LES IRRÉDUCTIBLES DU SURGELÉ !