

recette écomiam

POÊLÉE CAMPAGNARDE



4 pers.



5 min



35 min

Ingrédients

Surgelés écomiam

- 4 saucisses fumées décongelées
- 1 kg de rissolées du terroir
- 450 g de champignons de Paris entiers
- 100 g d'oignons blancs émincés
- 10 g de persil

Épicerie / Marché

- 30 g de beurre

Préparation

- Coupez les saucisses en morceaux, faites-les revenir dans une poêle.
- Ajoutez un morceau de beurre. Quand les saucisses sont dorées, réservez-les.
- Mettez les champignons à chauffer. Quand ils ne rendent plus d'eau, ajoutez le beurre.
- Ajoutez les oignons, faites caraméliser et réservez.
- Faites chauffer les rissolées du terroir.
- Ajoutez les saucisses, les champignons et les oignons. Parsemez de persil.
- Remuez et servez

Cette recette peut être réalisée avec des gésiers, des saucisses natures ou saucisses aux oignons écomiam.

Bon appétit !