



Poêlée de légumes et saucisse de Morteau

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson 13 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 saucisses de Morteau
- 15 radis roses
- 200 g de pois gourmands
- 1 fenouil
- 2 oignons blancs
- 5 brins de ciboulette
- Sel, poivre

1. Coupez les saucisses en tranches. Rincez et ciselez en fines tranches le fenouil, les radis et les petits oignons.
2. Faites sauter les saucisses dans de l'huile d'olive chaude, puis ajoutez tous les légumes. Laissez cuire à couvert 10 minutes.
3. Avant de servir, parsemez de ciboulette ciselée.