

## RECETTE DES PAUPIETTES AUX PETITS LEGUMES

### INGREDIENTS

6 paupiettes de porc	5.99 euros
Un gros oignon	0.10 euros
1 botte de poireaux pour 1 kg	1.89 euros
500 g de carottes	0.80 euros
500 g de pommes de terre	0.30 euros
Bouquet garni	Au jardin

Soit un prix total de 9.08 euros pour 6 personnes : **1.51 euros / personne.**



### REALISATION :

Faire revenir les paupiettes dans 1 cuillère à soupe de margarine, dans la cocotte avec l'oignon émincé.

Pendant ce temps, laver les poireaux à grande eau et les découper en petits tronçons.

Eplucher et laver les carottes et les pommes de terre. Couper les carottes en 4 puis en petits tronçons (ou en rondelles).

Lorsque les paupiettes sont dorées, verser les légumes et continuer à faire revenir à feu moyen.

Après 5 mn, ajouter de l'eau chaude pour que tout baigne, puis laisser mijoter à couvert pendant environ 1 heure, 1 heure  $\frac{1}{2}$ . Je ne sale pas.

.....C'est prêt

Miam miam .....