

# Fricassée de pommes de terre

Ingrédients (pour une assiette) :

- 2 petites pommes de terre
- 1 petit oignon
- 2 champignons de Paris
- 100g de lardons
- huile d'olive
- sel, poivre



Préparation :

Eplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes. Les faire revenir dans une poêle chaude couverte avec de l'huile d'olive.

Pendant ce temps, éplucher l'oignon et les champignons de Paris et les émincer. Quand les pommes de terre sont tendres (compter 10 minutes de cuisson), ajouter oignon et champignons dans la poêle. Rajouter un peu d'huile si besoin.

Quand le mélange est cuit (environ 10 minutes également), ajouter les lardons. Pour éviter un excès de graisse, il est préférable de les faire revenir dans une poêle à part pour enlever le gras qu'ils dégagent, et de les ajouter ensuite au mélange.

Servir bien chaud.