

LA RECETTE

DE LA FRICASEE DE POIVRONS



PRATIQUE

Préparation : 25 mn

Niveau : facile

À SERVIR CHAUD

PREPARATION

ETAPE 1

Après avoir enlevé les graines, **taillez** les poivrons en rondelles et **plongez-les** dans une grande casserole d'eau bouillante quelques minutes jusqu'à ce qu'ils blanchissent.

ETAPE 2

- **Coupez** le lard fumé en fines lamelles et **faites-les revenir** doucement jusqu'à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- **Ajoutez** l'oignon émincé et **laissez cuire** jusqu'à ce qu'il devienne transparent.

ETAPE 3

- **Ajoutez** alors les rondelles de poivrons, la saucisse taillée en rondelles et **laissez** bien dorer le tout.

ETAPE 4

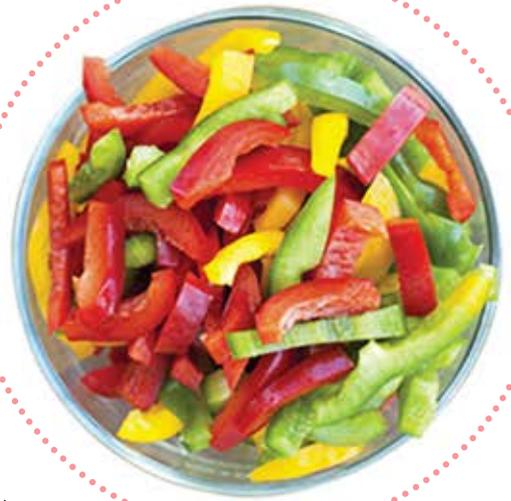
- **Ajoutez** les tomates, **salez, poivrez** et **saupoudrez** de paprika et **continuez** la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres.

ETAPE 5

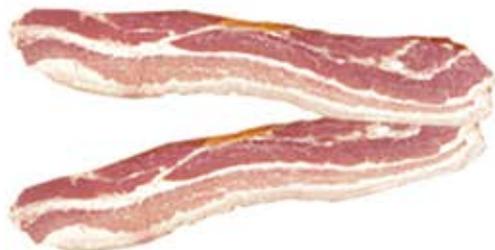
- **Servez** la fricassée avec des pommes de terre nature.

INGREDIENTS

- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron orange
- 300 g de dés de tomates (en conserve)
- 100 g de lard fumé (1 tranche épaisse)
- 1 gros oignon émincé
- 300 g de saucisse au paprika (saucisse hongroise)
- 1 pincée de paprika
- Sel et Poivre



BON APPETIT!



UN GARS, UN CHEF!