



Porc

Ragoût de bacon, pommes de terre et saucisses



1h10

TEMPS TOTAL

10 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

701

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oignons et le bacon

4 tranche(s) **Bacon**
1 **Oignon(s)**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
15 g **Beurre doux**

Ingrédients pour le ragoût

670 g **Saucisse(s) de
Toulouse**
4 **Pomme(s) de terre**
2 feuille(s) **Laurier**
75 cl **Bouillon de bœuf**
1 **Gros sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

30 g **Persil plat**

Étape 1

Préparation des oignons et du bacon

- 1 Mettre l'huile d'olive et le beurre dans une cocotte, faire chauffer sur feu moyen-doux.
- 2 Éplucher et couper l'oignon en deux dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Découper l'oignon en tranches d'environ 5 mm.
- 4 Retirer le bacon de son emballage et le détailler en morceaux d'environ 5 mm.
- 5 Verser l'oignon et le bacon dans la cocotte.
- 6 Faire sauter en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le bacon ait rejeté son gras et que les oignons soient tendres mais non colorés.
- 7 Transférer sur une assiette quand le bacon et les oignons sont cuits, réserver.

Étape 2

Préparation du ragoût

- 1 Ajouter les saucisses dans la cocotte. Faire dorer sur

toutes les faces pendant environ 10 min. Réaliser cette étape en plusieurs fois pour ne pas surcharger le plat.

- 2 Pendant que les saucisses cuisent, découper les pommes de terre en tranches d'environ 5 mm.
- 3 Une fois les saucisses cuites, ajouter dans la cocotte les oignons et le bacon avec le jus qui s'est formé dans l'assiette.
- 4 Mettre les feuilles de laurier.
- 5 Déposer les tranches de pommes de terre dans la cocotte sur plusieurs couches.
- 6 Verser le bouillon de boeuf.
- 7 Porter la préparation à légère ébullition puis baisser le feu jusqu'à obtention d'un frémissement.
- 8 Laisser cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que les saucisses soient cuites à cœur.
- 9 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.

Étape 3

Dressage

- 1 Retirer le laurier et jeter les feuilles.
- 2 Equeutter le persil, hacher les feuilles grossièrement.
- 3 Verser le ragoût dans des bols à l'aide d'une louche. Répartir les saucisses à l'aide de pinces de cuisine.
- 4 Décorer chaque portion de persil.
- 5 Servir immédiatement.