



Crédit photo et recette : www.closetcooking.com - www.cuisineaz.com/

Coddle (marmite irlandaise)



Coddle (marmite irlandaise)

6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 60 min

-
- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| • Pomme(s) de terre : 1.5 kg | • Bouillon de poule : 1.5 cube(s) |
| • Chipolata(s) : 750 g | • Beurre |
| • Lard en tranche(s) : 6 tranche(s) | • Beurre |
| • Carotte(s) : 4.5 | • Persil plat |
| • Oignon(s) : 3 | |
-

1 Coupez la saucisse et le lard en morceaux de 6 cm.

2 Mettez du beurre dans la poêle, faites-y dorer le lard, retirez et mettez à la place la saucisse.

3 Épluchez les légumes. Coupez les carottes et oignons en fines rondelles et les pommes de terre en rondelle d'1 cm.

4 Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon, puis ajoutez les carottes et pommes de terre. Mélangez, puis ajoutez le bouillon et la viande. Laissez mijoter 1 heure.

5 15 minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez le persil plat haché. Servez bien chaud.