

RECETTE

HIVER

Brouillade agrémentée de pommes de terre sautées et oignons Zéro Résidu de Pesticides, saucisses aux herbes et persil

Hervé Cuisine

Aliments Zéro Résidu de Pesticides : pomme de terre, oignon



© Collectif Nouveaux Champs

Ingrédients pour 4 personnes

- 12 pommes de terre de calibre moyen
- 1 oignon
- 4 saucisses aux herbes



- 3 œufs
- Herbes de Provence
- Persil
- Fleur de sel et poivre

Découpez les saucisses aux herbes en petits tronçons et faites-les griller à la poêle dans de l'huile d'olive.

Épluchez vos pommes de terre et découpez-les en petits cubes. Émincez l'oignon et mélangez-le aux saucisses.

Réservez les morceaux de saucisse et l'oignon bien dorés dans un plat. Faites cuire les pommes de terre en ajoutant des herbes de Provence, de la fleur de sel. Une fois les pommes de terre cuites, faites une place dans la poêle bien chaude et ajoutez 3 œufs légèrement battus pour en faire une brouillade puis mélangez le tout avec les pommes de terre. Lorsque les œufs sont encore un peu baveux, ajoutez le mélange saucisse oignon et mélangez l'ensemble.

Ajoutez du persil frais émincé sur le plat et dégustez chaud !

La recette d'Hervé Cuisine en vidéo sur YouTube

<https://youtu.be/41v0Mu9sbYA>



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". 12 mois sur 12, une gamme de 155 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais et surgelés, céréales, jus de fruits, vins...).



Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs



nouveauxchamps



Collectif Nouveaux Champs



Collectif Nouveaux Champs

Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr