

Poêlée de pommes de terre au fenouil et merguez

Après une petite pause, voici un plat ou accompagnement tout simple à réaliser. Vous pouvez remplacer les pommes de terre par des pâtes... Personnellement, j'aime quand le fenouil est encore croquant.



Ingrédients

- 500 g de merguez
- 500 g de [pommes de terre](#)
- Les tiges de 4 à 5 ou 2 à 3 bulbes de [fenouil](#)
- 2 [oignons](#)
- Graines de [fenouil](#)
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Après avoir coupé les merguez en petits morceaux, faites-les cuire dans une grande poêle. Pendant ce temps coupez les oignons et cubes, les tiges de fenouil en tronçons. Pour les pommes de terre, si elle ne sont pas traités, brossez-les et conservez la peau puis coupez-les en cubes. Une fois que les merguez sont cuites, ne les dégraissez pas, et ajoutez les pommes de terre et les oignons. Mélangez bien. Couvrez et laissez cuire 15 à 20 minutes en mélangeant régulièrement. Ajoutez les morceaux de tiges de fenouil. Mélangez régulièrement et couvrez. Laissez cuire le temps que les pommes de terre soient cuites. Si le mélange est trop sec, ajoutez un filet d'huile d'olive. Assaisonnez. Ajoutez les graines de fenouil avant de servir.

Mes suggestions

- Remplacez le fenouil par du [céleri-branche](#).
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-poelee-de-pommes-de-terre-au-fenouil-et-merguez-61779972.html>