

Poêlée de PdT, knacki et cancoillotte



Pour 4 personnes :

8 knackis

2 oignon jaune

1 douzaine de PdT moyenne (voire +, selon l'appétit !!!)

4 CS généreuses de cancoillotte (ici, à l'ail)

Beurre + sel et poivre

1 dizaine (+/-) de feuilles de basilic

- Éplucher et bien laver les PdT, avant de les couper en quartier. Couper les saucisses en tronçons. Éplucher et ciseler les oignons. Laver et sécher les feuilles de basilic.
- Faire cuire les quartiers de PdT, dans une casserole d'eau bouillante salée et les égoutter, dès qu'elles sont cuites.
- Dans une sauteuse, faire fondre un peu de beurre et y faire revenir les oignons ciselés, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter ensuite, les PdT cuites et bien égouttées.
- Poivrer et saler au goût et faire revenir le tout, à feu moyen, jusqu'à légère coloration. Ajouter enfin, les tronçons de knacki.
- Mélanger délicatement et ajouter la cancoillotte. Mélanger de nouveau très délicatement et laisser revenir à température.
- Avant de servir, parsemer le plat de basilic finement ciselé.

BET
Sandra