*Porc*

# Ragoût de bacon, pommes de terre et saucisses

| 1h10 | 10 min | 1h | 0 | 701 |
|---|---|---|---|---|
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

**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

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**

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.