



Ingrédients

Pour 4 à 6 personnes :

1 ½ kg de **pommes de terre**

1 ½ kg de **saucisses de Lyon**

250 g de **champignons**

500 g **d'oignons**

400 g **d'oignons verts**

4 **œufs**

Ail

huile d'olive

Sel poivre

Poudre de paprika

Cayenne (poudre)

Beurre

Persil (pour garnir)

Préparation

Épluchez les saucisses de Lyon et coupez-la en cubes. Nettoyez les champignons, épluchez les oignons et l'ail. Faites cuire les pommes de terre en robe des champs dans de l'eau salée avec un peu de graines de carvi et d'épices.

Égouttez l'eau, épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux d'environ 2 cm. Coupez les oignons, les champignons et les oignons nouveaux.

Faites revenir les champignons et les oignons nouveaux dans un peu d'huile. Mettez les pommes de terre dans une poêle et faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées avec le reste de l'huile. Ajoutez les saucisses, les oignons, les gousses d'ail écrasées et les épices. Ajoutez enfin les champignons et faites revenir brièvement.

Juste avant de servir, ajoutez le beurre et les fines herbes au goût, et assaisonnez à votre convenance.

Bon appétit!



Accord mets et vins

Le Riesling, le Pinot Gris, le Grüner Veltliner, le Pinot Blanc, le Chardonnay ou un Pinot Noir se marient bien avec le plat « Lyoner Pfanne ».