





Votre Artisan Boucher vous propose en action :

Semaine : 47 (actions valables jusqu'au samedi 27 novembre 2021)

Commandes : 026 411 03 18 ou 026 411 03 19

BOUCHERIE
Yerly.ch

Côtelettes de porc	100gr	Frs 1.50	Au lieu de Frs 2.10	
Romsteak de cheval	100gr	Frs 3.40	Au lieu de Frs 3.90	
Ragoût de bœuf	100gr	Frs 2.80	Au lieu de Frs 3.30	
Lard fumé maigre	100gr	Frs 1.50	Au lieu de Frs 2.20	
Poissons frais du jeudi Filets de dorade Huître creuse no3 Oléron Filets de carrelet	100gr	Frs 3.20 Frs 3.95 Frs 2.80	Poisson élevage Poisson sauvage	Grèce France Hollande

Mijotée au lard et poires, haricots et pommes de terre !

Ingrédients pour 4 pers. : 600gr de lard fumé à cuire (En action chez Yerly sa tombe bien 😊)3 oignons, env. 1 litre de bouillon de légumes, 500gr de haricots verts, 1/2 bouquet de sarriette, 4 poires fermes à la cuisson, 600gr de p.de terre, sel.

PRÉPARATION

1. Peler les oignons et les couper en lamelles. Dans un grand faitout, verser le bouillon de légumes, ajouter le lard et les oignons, porter à ébullition, fermer et laisser cuire à feu moyen env. 20 minutes.
2. Pendant ce temps, parer les haricots et les ajouter au lard avec les poires entières. Laisser cuire encore le tout doucement pendant env. 15 minutes.
3. Pendant ce temps, peler les pommes de terre et les faire cuire à part dans de l'eau salée. Les égoutter et les mettre dans le faitout avec la sarriette. Assaisonner avec du poivre et un peu de sel, laisser reposer 5 minutes et servir.

