Poêlée de patates douces et poivrons

25 minutes **6 personnes**

Ingrédients:

- ✓ 800 g de patates douces
- ✓ 300 g de dés de jambon
- ✓ 1 poivron rouge ou jaune
- ✓ 1 poivron vert
- ✓ 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ 1 branche de thym
- ✓ Sel, poivre

Préparation:

- Pelez et émincez l'ail et l'oignon.
- Lavez les patates douces et coupez-les en dés.
- Lavez les poivrons, retirez les graines blanches puis détaillez-les en lamelles.
- Faites revenir le jambon dans une poêle à feu vif puis ajoutez l'oignon et l'ail.
- Faites revenir quelques minutes, jusqu'à ce que l'oignon devienne translucide.
- Ajoutez les patates douces, le thym, les poivrons et l'huile puis mélangez.
- Laissez cuire 10 à 15 minutes à feu moyen, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les patates soient tendres.
- Dégustez ☺