

RECETTE CUISINE des GONES

POMMES de TERRE à la LYONNAISE

Ingrédients :

- 500 gr de pommes de terre
- 75 gr de beurre frais
- 125 gr de gros oignons
- Persil haché.

Recette:

- Eplucher 500 gr de pommes de terre cuites à l'eau, les couper en lames rondes d'un demi-centimètre d'épaisseur.
- D'autre part, mettre 50 gr de beurre frais dans une poêle, qu'on place sur un feu modéré.
- Lorsque le beurre est fondu, y ajouter les tranches de pommes de terre
- qu'on fait sauter toutes les 4 ou 5 mn, en y ajoutant chaque fois 10 g de beurre,
- de façon à employer en tout 75 g de beurre pour 500 g de pommes de terre.
- Pendant ce temps, faire cuire doucement au beurre, dans une autre poêle,
- 125 gr de gros oignons émincés très finement (mais pas hachés).
- Quand les oignons commencent à être bien dorés,
- les mêler aux pommes de terre et continuer de sauter le tout ensemble une dizaine de minutes
- et servir avec du persil haché dessus.

Bon Appétit