

POMMES DE TERRE VIGNERONNES A LA BEAUJOLAISES

•Ingrédients : Pour 4 personnes

•

•Temps de préparation : 10 min

•Temps de cuisson : 30 min

•Temps total : 40 min



•1 kg de pommes de terre

•150 g de lardons fumés

•50 g de beurre

•3 cas d'huile végétale

•2 gros oignons paille émincés

•1 cas de farine

•400 ml de bouillon de veau

•200 ml de vin rouge Beaujolais

•2 feuilles de laurier

•1 belle branche de thym

•sel, poivre

Préparation :

Epluchez les pommes de terre, puis coupez les en rondelles comme pour un gratin dauphinois. Faites fondre un mélange beurre, huile dans une cocotte, puis faites revenir les oignons, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajoutez les lardons, laissez cuire 3 min, puis saupoudrez la farine.

Arrosez, tout en remuant à la spatule, de fonds de veau, puis de bon vin rouge Beaujolais.

Ajoutez l'assaisonnement, les fines herbes, mélangez puis versez les pommes de terre en rondelles.

Couvrez, puis laissez cuire à feu moyen doux 30 min.

Astuce :

prenez quelques minutes la cocotte à découvert au four, pour faire dorer les pommes de terre.

Servez chaud avec du saucisson chaud par exemple.

Source : <https://cuisine-maison-comme-autrefois.blogspot.com>



Bon Appétit