

Pommes de terre à l'ancienne

Plats de résistance

Posté par: franck

Publiée le : 15/11/2005 13:29:21

Pour 4 personnes.



6 grosses pommes de terre.

1 bel oignon.

100g de lardons.

1 cuillère à soupe de concentré de tomates.

1 Magicube.

1 bouteille de cidre doux.

1 bouquet garni.

1 cuillère à soupe d'huile d'olive.

Préchauffer le four à 200°.

Émincer l'oignon et le faire revenir à l'huile d'olive dans une sauteuse qui puisse aller au four. Quand l'oignon est doré, ajouter les lardons. Dans les lardons commence à doré, ajouter les pommes de terre coupées en rondelles fines. Laisser encore prendre de la couleur. Ajouter le magicube avec 1/2 litre d'eau. Saler, poivrer. Mettre le bouquet garni. Recouvrir de cidre jusqu'au dessus des pommes de terre. Laisser cuire une 1/2 heure.

Enfourner le plat, et laisser cuire une heure en prenant soin de remouiller, avec le cidre, régulièrement, pour que les pommes de terre soient toujours recouvertes.

Arrêter de mettre du cidre 1/2 heure avant la fin de la cuisson, pour que la sauce râcheuse.

Servir avec une viande rouge par exemple.

Franck