



Pommes de terre au vin rouge, lardons et oignons perlés



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 cuillère à soupe d'huile d'olive
100 grammes de lard petit-déjeuner (fumé, Alvo, coupé en dés)
12 pommes de terre (à chair ferme, brossées)
250 grammes de champignons (coupés en fines lamelles)
100 grammes d'oignons grelots (pelés)
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de farine
2 décilitres de vin rouge
2 décilitres de fond de veau
2 feuilles de laurier
1 thym (branche)
1 gousse d'ail (émincée)
Herbes provençales
1 cuillère à soupe de persil (haché finement)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Chauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Retirez les lardons de la poêle et réservez.
- 2.** Faites revenir les pommes de terre, les oignons perlés et les champignons dans la même poêle.
- 3.** Saupoudrez-les de sucre et laissez-les caraméliser.
- 4.** Saupoudrez de farine.
- 5.** Versez par dessus le vin rouge et le fond de veau.



- 6.** Ajoutez les lardons, le laurier, le thym et l'ail. Laissez mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
- 7.** Assaisonnez selon votre goût avec des épices provençales, du sel et du poivre.
- 8.** Décorez avec le persil.