Pommes de terre rissolées, lard et haricots

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (à chair ferme)
sel
30 grammes de beurre
30 grammes d'huile d'arachide
2 oignons (gros, en demi-rondelles)
150 grammes de lardons fumés (en dés)
1 bouquet de thym
2 feuilles de laurier
5 feuilles de sauge
150 grammes de haricots verts (blanchis)
poivre
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre, et coupez-les en tranches. Faites-les cuire cinq minutes dans de l'eau légèrement salée. Égouttez.**

2. **Faites chauffer le beurre et l'huile dans une grande poêle. Faites-y dorer les oignons et le lard. Ajoutez le thym, les feuilles de laurier, la sauge et les pommes de terre. Faites cuire à feu doux. Mélangez de temps en temps. Quelques minutes avant la fin de la cuisson, incorporez les haricots verts. Poivrez et arrosez d'un filet de vinaigre de vin.**