

POMMES BOULANGÈRES

Septembre 2002 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 600 g d'oignons paille
- ★ 20 g de beurre
- ★ 5 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Plat à gratin en terre cuite, 2 poêles, Casserole

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 75 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,30 € (soit 0,38 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles, les rincer et les égoutter. Eplucher les oignons les couper en rondelles, puis en quatre. Préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C). Beurrer un plat à four en terre cuite. Dans une poêle mettre 3 cuillères à soupe d'huile et à feu moyen faire rissoler les pommes de terre pendant 15 minutes. Durant le même temps dans une autre poêle faire fondre les oignons dans 2 cuillères à soupe d'huile en évitant qu'ils colorent. Dans une casserole mettre 30 cl d'eau, porter à ébullition, couper le feu, ajouter les fonds de volaille et de veau et mélanger.

Mettre en couches, un tiers des pommes de terre au fond du plat, la moitié des oignons, saler poivrer; un second tiers de pommes de terre, le reste des oignons, le reste des pommes de terre, saler et poivrer. Arroser avec le bouillon et enfourner pour 60 minutes. Servir très chaud, de préférence en accompagnement d'une viande de bœuf ou de porc en sauce.