

RAGOÛT DE POMMES DE TERRE

Mars 2006 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de pommes de terre à chair Ferme
- ★ 2 oignons paille
- ★ 1 petit poireau
- ★ 150 g de lardons nature
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 tablette de bouillon de bœuf
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 4 brins de persil
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse, Casserole

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,40 € (soit 0,85 € par personne)



Recette :

Ciseler finement le persil. Peler les oignons et les couper en rondelles. Parer les poireaux, les laver, les couper en tronçons de 2 cm de long et chacun d'eux en quatre dans le sens de la longueur. Peler les pommes de terre et les couper en 4, les rincer. Dans une casserole placer 60 cl d'eau, ajouter la tablette de bouillon de bœuf et porter à frémissement.

Dans une sauteuse faire fondre le beurre à feu moyen, faire revenir oignons et poireaux en remuant sans cesse pendant 5 minutes. Ajouter les lardons et poursuivre la cuisson 5 minutes. Incorporer les pommes de terre, mouiller avec le bouillon, ajouter le bouquet garni, saler, poivrer et cuire à découvert 40 minutes en remuant de temps en temps et en veillant qu'il reste toujours un peu de liquide, sinon compenser avec un peu d'eau chaude. A la fin de la cuisson, retirer le bouquet garni, rectifier l'assaisonnement, ajouter la crème fraîche, donner un bouillon et servir aussitôt. Parsemer de persil ciselé.

Servir en accompagnement de grillades de porc, d'une pièce de bœuf, de canard rôti,