

SUPER BONNE COMPOTEE DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS & PRUNEAUX

Pour 4-6- personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : Cuisson 30 - 40 min



- 1 kg de pommes de terre (Rattes ou Roseval)**
- 200 g de poitrine fumée coupés en lardons (en allumettes pour moi)**
- 2 oignons nouveaux**
- 15 pruneaux dénoyautés**
- 1 cuillère à soupe de farine**
- 1 verre de vin blanc (15 cl)**
- 1/2 l de bouillon de volaille**
- 1 bouquet garni (thym et feuilles de laurier pour moi)**
- 1 gousse d'ail**
- 1 pincée de sucre**
- cannelle**
- persil haché +++**

- 1 Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper en dés.
- 2 Emincer les oignons nouveaux, tiges comprises. Peler la gousse d'ail.
- 3 Faire revenir les lardons/allumettes dans une grande sauteuse (je ne mets pas de matière grasse, celle des lardons suffit). Ajouter les oignons nouveaux émincés. Faire revenir 2 min puis saupoudrer de farine et faire revenir 2 min encore.
- 4 Mouiller avec le vin blanc et le bouillon chaud. Ajouter les pommes de terre en dés, le bouquet garni et l'ail. Saler, poivrer + une pincée de sucre en poudre et de cannelle.
- 5 Couvrir et faire cuire lentement pendant 30 min (j'ai prolongé de 10 min supplémentaires car les pommes de terre n'étaient pas tout à fait cuites, tout dépend de la grosseur des dés !)
- 6 Vérifier l'assaisonnement.
- 7 Verser dans un plat creux et saupoudrer généreusement de persil haché.