POMMES DE TERRE GRENAILLE AU BOUILLON

INGRÉDIENTS

- 500 gr de Pommes de terre grenaille
- 6 grosses échalotes
- 30 g de beurre
- 1 à 2 c-à-s d'huile
- 2 verres de bouillon (1 verre de bouillon + 1 verre de vin blanc)
- Sel et poivre.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Rincer les pommes de terre sans les éplucher.

Émincer les échalotes.

Dans une cocotte faire fondre le beurre et l'huile.

Une fois fondus, y mettre les échalotes émincées et les faire légèrement blondir.

Puis y mettre les pommes de terre.

Les faire revenir quelques minutes en remuant sans cesse car elles ne doivent pas brûler.

Verser le bouillon, saler, poivrer et fermer la cocotte. Laisser cuire environ 20mn.