

Pommes de terre aux oignons

Type de de plat: Accompagnement Origine: Nord Pas de Calais

A L' origine, ces pommes de terre étaient cuites dans un plat spécifique composé d'une base ronde en fonte et d'un couvercle bombé faisant office de "cheminée" qui permettait une cuisson sous cloche garantissant aux pommes de terre beaucoup de saveur.

Jusque dans les années 80 on pouvait trouver ces "cloches à pomme de terre".

Pour réaliser cette recette aujourd'hui, une sauteuse à fond épais munie d'un couvercle fera l'affaire!!



Difficulté
1/5



Temps de préparation
10 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
30 mn à 45 selon taille

Ingrédients pour 4 personnes:

2 pommes de terre par personne genre charlotte

1 oignon

1 gousse d'ail par pomme de terre

petite branche de thym

sel et poivre

huile d'olive (ou saindoux, si on souhaite respecter la recette d'origine)



La recette:

1- Bien laver les pommes de terre avec la peau, les essuyer et les couper en deux dans la longueur.

2- Découper en rondelles un gros oignon pelé.

3- Peler et couper en deux dans la longueur les gousses d'ail.

4- Mettre une bonne quantité d'huile dans la sauteuse (environ 1/2 cm de hauteur)

5- Placer les pommes de terre dans la sauteuse, les saler, poivrer et ajouter sur chaque moitié une rondelle d'oignon et une gousse d'ail. Il est possible de les monter en plusieurs couches.

6- Cuire à feu doux et à couvert 30 à 45 mn selon la taille des pommes de terre.

Les conseils du chef:

La peau est souvent croustillante et peu se manger, sauf si elle est particulièrement brûlée, ce qui peut arriver avec ce mode de cuisson.

Accompagner ce plat d'une grillade et d'un grand bol de fromage blanc aux herbes.

Les conseils du sommelier:

Une bière du Nord ou un vin rouge léger

NOTES :-----

