

Roigabrageldi

Préparation : 1 h

cuisson : 1h30

personnes : 4

Ingrédients :

- 100g de lards
- 500g de palette fumé (avec os)
- 2 oignons
- 1 bouillon de boeuf
- 1 kg de pommes de terre
- sel, poivre

Préparation :

Peler les pommes de terres et les couper en lamelles. Emincer les oignons.

Détailler le lard fumé en lardons et mettre les lardons dans une cocotte en fonte et les faire rissoler quelques instants.

Recouvrir les lardons avec une couche de pommes de terre puis alterner avec une couche d'oignons puis une couche de pommes de terre jusqu'à épuisement des ingrédients.

Saler légèrement, couvrir et laisser cuire à feu vif pendant une dizaine de minutes.

Préchauffer le four à 230°. Enfournier la cocotte et laisser cuire encore 1 heure.

Dans une marmite faire cuire la palette avec le bouillon de bœuf pendant 1 h30.

Au moment de servir, hacher grossièrement les pommes de terre que vous accompagnez de tranches de palette.

Suggestions : On peut ajouter 3 cuillère de vinaigre avec du bouillon dans les pommes de terre pour la cuisson.