
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

Ingrédients :

(3/4 personnes)
Pommes de terre
1 pincée de sel
4 grands verres d'eau

Matériel

Marmite
Un grand verre d'eau

Technique :

Laver les pommes de terre; les ranger dans une marmite d'eau bouillante. Les couvrir, ajouter une pincée de sel, les cuire à bois vif pendant 35 à 40 minutes. Egoutter l'eau qui reste et mettre la marmite à l'angle du fourneau, jusqu'à ce que les pommes de terre soient sèches.

Remarque :

Elles étaient présentes dans presque tous les repas d'autrefois.

POMMES DE TERRE A LA SAUCE DE PAUVRE

Ingrédients :

(pour 2 personnes)
500 g de pommes de terre
2 cuillerées à soupe de farine
25 g de beurre - 1 oignon
2 gousses d'ail - Sel - Poivre
1/2 feuille de laurier
Reste de viande : lard, rôti, pot au feu

Matériel

1 casserole
1 spatule en bois
Fourneau à bois

Temps de cuisson et de préparation :

1 heure

Technique :

Eplucher les pommes de terre. Les couper en dés, les laver. Faire fondre le beurre dans une casserole, couper l'oignon, l'ail et les faire revenir dans le beurre. Mettre sur le fourneau au ralenti, lorsque l'oignon est fondu. Mettre la farine et mélanger avec une spatule en bois. Ajouter les pommes de terre, bien mélanger le tout, verser de l'eau à hauteur des pommes de terre. Saler, poivrer et ajouter 1/2 feuille de laurier. Laisser cuire. Quand les pommes de terre sont presque cuites, ajouter la viande, laisser finir de cuire les pommes de terre.

Remarque :

Il faut cuire sur un fourneau à bois pour que cela ne cuise pas trop vite.