

La Marmite de Claude

POMMES DE TERRE BOULANGERES

INGREDIENTS (pour 4 à 6 personnes)

1 kg de pommes de terre (binje)
3 oignons (400 à 500 g)
1 litre de bouillon de légumes
sel et poivre

RECETTE

Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.
Eplucher les oignons et les couper en rondelles.
Mettre les pommes de terre dans une cocotte, saler légèrement, déposer les oignons sur les pommes de terre, recouvrir au $\frac{3}{4}$ de bouillon de légumes.
Faire un complément de sel et poivre.
Faire cuire à couvert 1h30mn à feu doux (140°).
Servir chaud.