

# *Bourguignon de pommes de terre*

## *Pour 6 personnes*

*1kg de pommes de terre charlottes*

*600g de poitrine demi sel*

*150g de carotte*

*1 oignon*

*2 gousses d'ail*

*1 bouquet garni*

*1 bouteille de vin rouge*

*300ml de fond de veau*

*Sel, poivre*

*Huile d'olive*

*Quelques brins de persil*

Coupez la poitrine en morceau de 2 cm d'épaisseur.

Pelez les carottes et l'oignon, coupez-les et brunoise épaisse.

Dans une cocotte faites dorer les morceaux de lard dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les carottes et l'oignon ainsi que le bouquet garni et l'ail. Faites revenir 5 minutes à feu moyen. Déglacez au vin rouge, portez à ébullition, ajoutez le fond de veau et faites cuire 20 minutes. Ca commence à sentir bon!!

Epluchez et lavez les pommes de terre, ajoutez-les dans la cocotte, baissez le feu et laissez cuire pendant 30 minutes à couvert.

Frédéric Anton préconise de faire décanter le lard et les pommes de terre, de passer la sauce au chinois étamine puis de la remettre à chauffer avec les pommes de terre et le lard mais je ne l'ai pas fait. J'ai simplement ajouté un peu de persil et hop la cocotte sur la table prête à être servie!!