

Pommes de terre aux lardons



Pour 4 personnes :

- 3 belles pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 200 g de lardons ou (100 g de lardons et 100 g de bacon coupé en dés)
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Sel - poivre - 1 brin de thym

Epluchez les pommes de terre, essuyez-les et coupez-les en cubes Pelez la gousse d'ail et coupez-la en lamelles.

Faites chauffer l'huile dans une poêle, quand elle est chaude faites dorer les lardons (et le bacon). Quand ils sont bien dorés, retirez-les de la poêle et déposez-les sur un papier absorbant.

Mettez l'ail dans la poêle ainsi que les pommes de terre. Saler légèrement, poivrez et remuez.

Faites cuire 30 min environ, en remuant souvent, jusqu'à ce que les pommes de terre soient croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. A la fin de la cuisson, rajoutez les dés de lardons (et de bacon) et effeuillez un brin de thym. Servez chaud.