



Pommes de terre boulangère

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Voici ma recette de pommes de terre boulangère.

Ingrédients:

- 1.200kg de pommes de terre ([la variété au choix ici](#))
- 1 litre de bouillon de volaille, fumet de poisson ou de bœuf
- 100g de beurre
- 200g de oignons
- thym ou romarin
- sel fin et poivre du moulin

Recette pour: 6 personnes



Réalisation:

Peler et tailler en rondelles les pommes de terre. Vous pouvez utiliser soit une mandoline soit un robot pour réaliser les rondelles. Une fois celles-ci réalisées, les mettre dans un plat. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. Éplucher les oignons et les émincer finement. Les mélanger avec les pommes de terre. Faire fondre du beurre et l'ajouter à la préparation. Réaliser un bouillon de volaille ou de bœuf et le verser sur les pommes de terre. Cuire au four 1 heure à 200°C.



Les pommes de terre à la boulangère peuvent être réalisées avec un bouillon de bœuf si elles accompagnent du bœuf ou du veau. Vous pouvez y mettre du fumet de poisson et une branche de romarin pour accompagner du poisson. Si vous cuisez des pièces de boucherie (mouton, agneau, porc), ces pommes de terre peuvent cuire autour.

