



Pomme Lyonnaise

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

Les pommes Lyonnaise avec les oignons.

Ingrédients:

- 1.200kg de pommes de terre
- 300g d'oignons
- huile de tournesol
- 1 botte de ciboulette ou de persil
- sel fin poivre du moulin





Réalisation:

Laver et cuire dans de l'eau salée les pommes de terre non épluchées. Pendant ce temps, éplucher et couper les oignons en fines rondelles. Une fois les pommes de terre cuites, les rafraîchir à moitié et les éplucher.

Les couper en rondelles assez fines. Les jeter à la poêle dans du beurre brûlant. Les faire revenir en mélangeant régulièrement. Dans une autre poêle, faire revenir les oignons jusqu'à coloration dorée.

