

Pommes de terre marcaires « Roïgabrageldi »

Pour 4 à 6 personnes :

Ingrédients :

- 2Kg de pomme de terre
- 2 gros oignons
- 200g de beurre fermier
- gros sel

Préparation :

Peler et laver les pommes de terre, les couper en tranches de 3 à 4mm d'épaisseur. Éplucher les oignons et les émincer.

Mettre une première couche de pommes de terre dans la cocotte, salez et poivrez. Couvrez avec une couche d'oignons émincés. Ajoutez des noix de beurre, en répartissant bien sur le plat.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Pommes de terre, oignons, sel et poivre.

Mettre le four à préchauffer à 200 degrés et faire cuire environ 1h30.

A la sortie du four je mélange délicatement les pommes de terre avant de servir.

Variante : tapisser le fond de la cocotte de tranches de lard gras avant de garnir avec les pommes de terre.

*Dans la "vraie" recette de roïgabrageldi, il n'y a pas de vin blanc, mais il m'arrive de rajouter un verre ce qui donne un petit goût agréable à ce plat.

*Quand j'ai un reste de roïgabrageldi, je le réchauffe en incorporant de la crème liquide.

*Vous n'êtes pas obligé de cuire vos pommes de terre dans le four, vous pouvez très bien le faire sur votre cuisinière. A ce moment-là, je fais cuire les pommes de terre sans les oignons, je préfère faire dorer les oignons dans une poêle et les incorporer en fin de cuisson, idem si vous voulez ajouter des lardons.

*Il m'arrive de rajouter des lardons que j'ai faits dorés dans une poêle, qu'une fois les pommes de terre sorties du four.