

## Pommes de terre à la crème

Pour 4 personnes.

800 g de pommes de terre, 125 g de lard maigre, 2 blancs de poireaux, 1 gros oignon, 60 g de beurre, sel, poivre. 125 g de crème fraîche.

Couper le lard en petits cubes. Nettoyer, émincer et laver les poireaux, émincer finement l'oignon. Faire revenir le tout dans une cocotte avec le beurre.

Eplucher les pommes de terre, les couper en tranches régulières de 3 mm d'épaisseur environ. Les laver et les mettre dans la cocotte, couvrir d'eau à hauteur, assaisonner légèrement à cause du lard. Laisser cuire doucement à découvert jusqu'à ce que l'eau soit évaporée et les pommes de terre tendres, mais non défaits. Ajouter la crème, vérifier l'assaisonnement. Chauffer sur feu doux sans laisser bouillir sous peine de voir tourner la crème et servir avec du persil haché.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.