

## Pommes de terre au lard et aux oignons

Pour 4 personnes.

4 ou 5 grosses pommes de terre, 250 g de lard de poitrine, 2 oignons, 1 c de farine, 50 g de purée de tomate, thym, laurier, sel, poivre.

Faire rissoler dans de la margarine ou du saindoux le lard coupé en dés. Enlever ceux-ci et les remplacer dans la poêle par les oignons émincés, puis y ajouter 1 grande c de farine, laisser brunir et mouiller avec de l'eau. Ajouter la purée de tomate, thym, laurier, sel, poivre, puis le lard et des pommes de terre cuites à l'eau et épluchées. Laisser mijoter, à couvert, pendant 10 minutes.

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.