

Pommes de terre à la périgourdine

Pour 4 personnes.

1 tablette de pot-au-feu, 1 verre d'eau chaude, 1 kg de pommes de terre, huile.

Eplucher et laver les pommes de terre. Faire dissoudre la tablette de pot-au-feu dans l'eau chaude. Placer les pommes de terre dans une cocotte. Ajouter le bouillon et l'ail. Couvrir et laisser cuire doucement 20 mn environ, le temps que les pommes de terre absorbent tout le bouillon. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Ajouter les gousses d'ail et faire dorer les pommes de terre en les retournant souvent pendant 10 mn. Elles deviennent ainsi très croustillantes et dorées et restent moelleuses à l'intérieur.



Clic sur l'image pour l'agrandir

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.