

RAGOUT DE POMMES DE TERRE



Le ragoût de pommes de terre (parfois appelé ragoût paysan ou ragoût de patates) est un plat rustique et ancien, né de la cuisine populaire européenne, surtout en France et dans les pays voisins. Le ragoût de pommes de terre apparaît au XVIII^e siècle, peu après que la pomme de terre, longtemps méprisée en Europe, soit devenue un aliment de base grâce à des figures comme Parmentier en France. C'était une manière économique et nourrissante de cuisiner : les paysans utilisaient ce qu'ils avaient sous la main — pommes de terre, oignons, carottes, herbes et parfois un peu de lard ou de bouillon.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 35 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- 900 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 carotte
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de farine
- 5 cl vin blanc sec
- 1 cube bouillon
- eau

- sel
 - poivre
 - 2 feuilles de laurier
 - 1 branche de thym
 - beurre
 - huile
-

Préparation

Etape 1

Épluche et coupe les pommes de terre en gros morceaux. Émince l'oignon, coupe les carottes en rondelles et prépare quelques feuilles de laurier et brins de thym.

Etape 2

Émince l'oignon, coupe les carottes en rondelles et prépare quelques feuilles de laurier et brins de thym. Dans une cocotte ou une marmite (cuivre, fonte ou inox), fais fondre un peu de beurre ou d'huile. Ajoute les oignons et les carottes, puis fais-les revenir quelques minutes jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

Etape 3

Verse les morceaux de pommes de terre dans la cocotte et mélange bien pour les enrober des sucs et des arômes. Cela leur donnera une belle saveur de fond et une texture fondante après cuisson.

Etape 4

Ajoute les feuilles de laurier, le thym, du sel et du poivre. Verse du bouillon (de légumes ou de volaille) jusqu'à recouvrir les légumes.

Etape 5

Couvre et laisse cuire à feu doux pendant environ 30 à 40 minutes. Les pommes de terre doivent être tendres et la sauce légèrement épaissie.

Etape 6

Goûte et ajuste l'assaisonnement. Servir chaud avec pain et persil