

# SUPER BONNE COMPOTÉE DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS & PRUNEAUX

Pour 4-6- personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : Cuisson 30 - 40 min



**1 kg de pommes de terre (Rattes ou Roseval)**

**200 g de poitrine fumée coupés en lardons (en allumettes pour moi)**

**2 oignons nouveaux**

**15 pruneaux dénoyautés**

**1 cuillère à soupe de farine**

**1 verre de vin blanc (15 cl)**

**1/2 l de bouillon de volaille**

**1 bouquet garni (thym et feuilles de laurier pour moi)**

**1 gousse d'ail**

**1 pincée de sucre**

**cannelle**

**persil haché +++**

Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper en dés.

Émincer les oignons nouveaux, tiges comprises. Peler la gousse d'ail.

Faire revenir les lardons/allumettes dans une grande sauteuse (je ne mets pas de matière grasse, celle des lardons suffit). Ajouter les oignons nouveaux émincés, les pruneaux dénoyautés. Faire revenir 2 min puis saupoudrer de farine et faire revenir 2 min encore.

Mouiller avec le vin blanc et le bouillon chaud. Ajouter les pommes de terre en dés, le bouquet garni et l'ail. Saler, poivrer + une pincée de sucre en poudre et de cannelle.

Couvrir et faire cuire lentement pendant 30 min (j'ai prolongé de 10 min supplémentaires car les pommes de terre n'étaient pas tout à fait cuites, tout dépend de la grosseur des dés !)

Vérifier l'assaisonnement.

Verser dans un plat creux et saupoudrer généreusement de persil haché.