

LES POMMES DE TERRE GRENAILLES EN COCOTTE AUX ARTICHAUTS AU ROMARIN

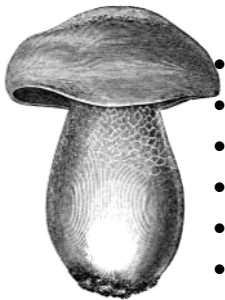
Pour 4 personnes

Préparation: 25min

Temps de cuisson: 25min

INGREDIENTS

- 250g de pommes de terre grenail- les
- 8 artichauts poivrades
- 8 gousses d'ail
- 2 branches de romarin
- 1 feuille de laurier
- 125g de beurre salé
- 200g de ventrèche
- Le jus d'un demi-citron
- 1 dl de jus de poulet
- Fleur de sel
- Poivre noir du moulin



MATERIEL NECESSAIRE

- 1 cocotte (en fonte)



1. Préchauffez votre four à 190°C (Th. 6-7)
2. Ôtez les deux tiers des feuilles externes, le foin. Coupez la tige en conservant 5cm. Coupez l'extrémité des feuilles et citronnez-les.
3. Lavez et essuyez les pommes de terre.
4. Faites blanchir la ventrèche 1 min. à l'eau bouillante, égouttez-la.
5. Sur un feu, faites fondre le beurre dans une cocotte (en fonte de préférence), faites y dorer légèrement les pommes de terre, ajoutez les artichauts, les gousses d'ail, la ventrèche, 1 branche de romarin, le laurier, le sel, le poivre.
6. Couvrez la cocotte et faites la cuire à 190°C (Th. 6-7) pendant 25min.
7. En fin de cuisson, enlevez les deux tiers de beurre et déglacez avec le jus de poulet. Ajoutez la deuxième branche de romarin.
8. Servir immédiatement.

NOTRE SUGGESTION: cette recette accompagne idéalement toute viande, rouge ou blanche, gibier ou volaille.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.