

POMMES DE TERRE ET VACHE QUI RIT

Pour 6 personnes



- 18 petites pommes de terre ratte moyenne coupées en deux ou en quatre.
- 1 oignon émincé.
- 1 barquette de lardons fumés
- 10 portions de vache qui rit
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive.
- 1 cuillère à café de sel.
- 1 cuillère à soupe de moutarde.
- 25 cl d'eau
- 25 cl de bière.

- Éplucher de petites pommes de terre ratte ou charlotte.
- Lancer le mode « dorer » et ajouter tout de suite l'huile, l'oignon et les lardons .
- Laisser revenir 4 minutes en remuant de temps en temps.
- Ajouter les pommes de terre.
- Ajouter la bière, la moutarde et remuer.
- « Cuisson sous pression » pendant 7 minutes.
- Ouvrir le couvercle et y rajouter les vaches qui rit dans le restant d'eau.
- Mélanger le tout.
- « Cuisson sous pression » pendant 4 minutes.
- Eventuellement mettre en mode « dorer » pour réduire la sauce.

Décorer avec du persil