

POMMES DE TERRE CAROTTES

Pour 6 personnes



*200 gr de carottes
500 gr pommes de terre
100 gr de lard en cubes
25 cl d'eau
2 gousses d'ail écrasées
1 oignon
1 cube de pot au feu
3 feuilles de laurier
4 branches de thym
1/2 cuillère à café de sel
1/4 de cuillère à café de piment d'esbellete
1 cuillère à soupe d'huile d'olive*

Couper très fin les oignons .

Faire revenir avec les lardons dans l'huile d'olive.

Dégraissier avec 25 cl d'eau

Ajouter les autres ingrédient.

Cuisson sous pression 15 minutes

[Servir avec un vin rosé](#)