

POMMES DE TERRES AUX OIGNONS

Pour 6 personnes



*1 kg pommes de terre
4 gros oignons en fines rondelles
150 g de lardons
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 gousses d'ail haché
1 cuillère à café de paprika
un peu de muscade râpée
1 bouillon cube de boeuf
1 cuillère à café de sel
150 g de fromage emmental râpé*

1. Dans une cocotte minute faire doré à découvert dans l'huile d'olive, les oignons en fines rondelles et les lardons bien remuer jusqu'à une couleur brun clair.
2. Ajouter 2 verres d'eau et tourner pour détacher tout les sucs du fond de la cocotte.
3. Ajouter les pommes de terre coupés en rondelles, l'ail haché, le paprika, la muscade, le bouillon cube, le sel.
4. Compléter d'eau pour recouvrir les pommes de terre. (Il faut qu'il y ait des bouts de pomme de terre qui dépassent)
5. Fermer la cocotte et après la mise en rotation de la soupape positionnez le thermostat sur 6, laissez cuire 18 à 20 minutes.
6. Attendre la fin de la pression, ouvrir et ajoutez l'emmental, refermer la cocotte pendant 5 à 8 minutes.
7. Dégustez

Ne pas couper les lamelles de pommes de terre trop fines sinon cela risque de faire une sorte de purée.