

## Pommes de terre paysannes en mini-cocotte

Trouvée sur le livre "La bible des mini-cocottes" j'ai eu envie de préparer cette mini-recette bien sympa. Pour le soir, c'est largement suffisant, accompagné d'une petite salade verte, si vous le souhaitez...



Les patates sont **légèrement épicées** grâce au paprika, c'est crocrobon ! Vous lirez mes petites remarques entre parenthèses.

### Pour 4 mini-cocottes

800 g de pommes de terre  
2 CS d'huile d'olive  
1 cc de paprika  
2 oignons  
100 g de lardons (j'avais mis des lardons alumette mais je pense que des lardons "normaux" sont mieux car on sent + le goût)  
2 cc de fines herbes (thym ou herbes de Provence mélangées...)  
Sel et poivre

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés. Placez-les dans un saladier (ou un récipient Tupperware,) arrosez-les avec 1 CS d'huile d'olive. Saupoudrez-les de paprika et mélangez bien.

(Si vous les mettez dans un grand bol Tupperware, fermez le couvercle et secouer le tout. A mon avis, c'est plus facile et pratique de faire comme ça.)

Etalez les pommes de terre sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson et mettez-les au four 15 min à 210°C (th.7).

Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons, faites-les revenir dans une poêle avec 1 CS d'huile d'olive. (Perso, je n'ai pas mis d'huile d'olive mais j'ai mis le feu très très doux pour qu'ils dorent un peu et j'ai ajouté les lardons donc, pas besoin d'huile car les lardons donnent un peu de matière grasse, naturellement).

Poursuivez la cuisson quelques instants, (jusqu'à ce que les oignons soient translucides.)

Mélangez ensemble les pommes de terre (à moitié cuites),+ les oignons + les lardons, ajoutez les herbes, salez légèrement, poivrez et remplissez les cocottes graissées (Perso, je ne l'ai pas graissées et ça n'a pas du tout collé en fin de cuisson).

Mettez au four 15 min à découvert à 210°C. (th.7). Servez aussitôt avec ou sans salade verte.