

## *La touffaye* (ou étuvée de pommes de terre)

### *Ingrédients pour 4 personnes*

- 1 kg de pommes de terre
- 3 oignons émincés
- 200 gr de lard maigre fumé découpé en petits dés
- 4 c. à s. d'huile d'olive
- thym, laurier, une gousse d'ail, sel, poivre.

### *Préparation*

*Dans une cocotte en fonte, faire revenir dans l'huile (ou du saindoux) le lard maigre et l'oignon.*

*Une fois rissolés, y ajouter l'ail haché, les pommes de terre épluchées et coupées en gros dés.*

*Laisser prendre couleur à feu doux en mélangeant de temps en temps.*

*Couvrir d'eau, ajouter sel, poivre, thym et laurier.*

*Laisser mijoter à couvert jusqu'à cuisson complète des pommes de terre.*

*Servir avec une salade de pissenlits à laquelle on mélange des oeufs durs coupés. A défaut de pissenlit, une salade de frisée ou de scarole fera l'affaire.*

