

CACASSE ARDENNAISE



Cacasse pour 4 personnes :

- 10 pommes de terre environ de taille moyenne
- 4 oignons
- 4 tranches de lard (de préférence fumé)
- 2 saucisses (type montbéliard)
- 200 g de lardons fumés
- 3 c à soupe de farine
- Huile
- Persil
- Sel, poivre

Découpez les oignons en petits morceaux. Faites les revenir avec les lardons dans une cocotte avec un peu d'huile .

Ajoutez la farine en mélangeant de façon à obtenir un roux. Vous allez obtenir une préparation légèrement pâteuse. Versez doucement de l'eau en remuant de façon à obtenir une sauce ni trop épaisse, ni trop liquide. Mélangez bien le tout.

Pelez et coupez les pommes de terre. Coupez les en 4 morceaux. Ajoutez les à la sauce ainsi que le lard et les saucisses coupés en deux. Mettez le persil. Salez, poivrez légèrement.

Couvrez et laissez mijoter minimum 30 min, jusqu'à ce que les pommes de terres soient cuites.

NB : Si vous avez ajouté trop d'eau et que votre sauce est trop liquide, délayez une ou deux cuillères à soupe de maïzena avec de l'eau froide et ajoutez le à la sauce tout en remuant jusqu'à ce celle-ci épaississe.