

# Pommes de terre à la cancoillotte

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 25 à 30 min

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- ✓ 800 g de pommes de terre
- ✓ 150 g d'allumettes de bacon fumé
  - ✓ 1 oignon
  - ✓ 50 ml de vin blanc
  - ✓ 60 ml d'eau
- ✓ 1/2 bouillon cube de boeuf
- ✓ 250 g de cancoillotte
- ✓ 1 pincée de poivre

## **Préparation :** *Recettes de Caline*

Epluchez et émincez l'oignon

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en gros cubes.

Faites dorer les pommes de terre, puis réservez-les.

Ajoutez l'oignon et le bacon et faire revenir pendant 1 min environ sans cesser de remuer

Emiéttez le cube de bouillon de boeuf

Ajoutez le vin blanc, l'eau et poivrer.

Couvrir et laissez cuire 25 min (pour voir si les pommes de terre sont cuites piquez-les avec la pointe d'un couteau).

Versez la cancoillotte sur les pommes de terre, mélangez et servir aussitôt.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**