

# Recettes de cuisine françaises diverses

## Pommes de terre à la bière et à la mimolette

### Ingrédients pour 2 personnes

- 350 gr de pommes de terre
- 20 gr de beurre
- 1 oignon
- 100 gr de lardons fumés
- 70 gr de mimolette
- 15 cl de bière brune
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1h30

Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles pas trop épaisses.

Eplucher et émincer les oignons.

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre et y faire colorer les oignons et les lardons.

Ajouter les pommes de terre.

Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 180°(th 6)

Couper la mimolette en petits morceaux.

Mettre le mélange oignon, lardons, pommes de terre dans un plat beurré allant au four et placer la mimolette sur les pommes de terre.

Verser la bière dans le plat de manière à noyer les pommes de terre.

Enfourner et laisser cuire 1h30 environ.