

Estouffade de pommes de terre et de carottes

- 4 pommes de terre
- 5 carottes
- 4 tranches de bacon
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 càc de curry
- 1 bouillon cube de poule
- huile d'olive
- 1 càc d'herbes de Provence
- un peu de paprika
- un peu de gomasio
- persil ciselé et pluche de persil

Éplucher et émincer l'oignon et le faire revenir dans une cocotte avec un peu d'huile d'olive jusqu'à légère coloration.

Éplucher, laver et couper en gros cubes les pommes de terre.

Éplucher, laver et couper en bâtonnets ou en rondelles les carottes.

Ajouter les cubes de pommes de terre et bâtonnets de carottes dans la cocotte ainsi que 250 mL d'eau, le bouillon cube de volaille, les herbes de Provence, l'ail écrasée, le curry. Laisser mijoter à couvert à feu doux pendant 1 heure.

Au bout de ce temps, mettre le bacon coupé en lamelles et poursuivre la cuisson quelques minutes.

Servir dans des assiettes creuses et parsemez sur le dessus un peu de paprika, de gomasio et terminer par un peu de persil ciselé ainsi qu'une pluche.

