

Recette pour 4 personnes

Les frites

- Préchauffer le four à 220°.
- Les couper en fines frites d'environ 5mm d'épaisseur.
- Mettre les frites dans un grand bol, y verser l'huile d'olive.
- Saler généreusement et mélanger le tout.
- Sur une plaque chemisée de papier cuisson, y déposer les frites.
- Enfourner à mi-hauteur entre 40 à 50 min.
- À mi-cuisson retourner les frites avec une spatule.
- Sortir les frites du four lorsqu'elles sont légèrement brunies et croustillantes.

Le bouillon

Environ 10 min avant la fin de la cuisson des frites, mettre le bouillon dans le caquelon, mélanger sur une plaque à feu vif jusqu'à ce que le mélange frémissse. Vous pouvez alors le déposer sur le réchaud allumé.

Disposer la viande coupée et les accompagnements sur la table. Bon appétit!



15 min. de préparation



50 min. de cuisson



Un caquelon

Ingrédients

1 litre	de bouillon de légume léger
1 kg	de viande de bœuf marinée aux épices Glareyarde
1 pincée	de sel
1.2kg	de pommes de terre Bintje
4 poignées	de rampons
3 c.s.	d'huile d'olive

Accompagnement conseillé par l'épicerie

1 bouteille de Merlot AOC Valais de
Ghislaine Crittin

1 Mayonnaise à l'ail noir