



CRIQUE

À LA BOURNETTE



POUR 4 PERSONNES



- 1 kg de pommes de terre
- 2 gros oignons
- 1 filet d'huile
- 100 à 200 g de Bournette
- 100 g de lardons
- Cerneaux de noix
- Sel



Préparation

20 min.

Cuisson

10 min.

1. Éplucher et émincer les oignons en fines lamelles.
2. Les faire revenir à feu doux.
Les oignons doivent rester translucides.
3. Éplucher et râper les pommes de terre.
Ôter la croûte de la Bournette et la couper en petits cubes.
4. Mélanger les oignons refroidis, la Bournette, les pommes de terre et les cerneaux de noix concassés.
5. Assaisonner.
6. Chauffer une poêle avec un filet d'huile.
7. Verser le mélange de pommes de terre.
Tasser dans la poêle.
8. Colorer la crique et la retourner pour la cuire sur l'autre face.
9. Déguster avec une salade verte.