Poté pomme de terre/carotte/lard

Préparation : 10 à 15 minutes

Cuisson : 25 à 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : 1 oignon, 1 pomme de terre/personne, 1 carotte/personne, 2 tranches de lard, 6 cuillères à soupe de sucre en poudre, 1 cuillère à soupe de mélange grillade, 2 pincées de cannelle, de l'eau.

Préparation :

Coupez l'oignon et faites le revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive.

Enlevez la peau du lard (partie dure) et coupez le en cubes. Faites revenir avec l'oignon.

Épluchez et coupez les carottes et les pommes de terre. Coupez les aussi en cubes. Ajoutez les dans la poêle.

Ajoutez le mélange grillade, la cannelle et 3 cuillères de sucre. Ajoutez un peu d'eau pour que ça n'accroche pas. Couvrez.

Un peu plus tard, retournez les aliments ajoutez 2 cuillères de sucre. Recouvrez.

Quand c'est prêt, ajoutez la dernière cuillère de sucre et de l'eau. Laissez cuire encore 2 ou 3 minutes.

Coupez le feu.

Remarque : Vous pouvez remplacer le lard par des lardons, mais il ne faut pas qu'il ait trop de gras.