

# Petites pommes de terre braisées au balsamique

TEMPS DE PRÉP

15 MIN

TEMPS TOTAL

50 MIN

PORTION

6



Imprimer



Sauver

## Ingrédients

Métrique Impérial

- 4 tranches de bacon, hachées
  - 1 oignon, émincé
  - 2 c. à s. thym frais, haché
  - 2 tasses Bouillon de poulet Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
  - 2.2 lb petites pommes de terre, coupées en deux
  - 1/4 tasse vinaigre balsamique
  - 2 c. à s. cassonade
  - 1 c. à t. moutarde à l'ancienne
  - 1/4 c. à t. sel
- Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

## Préparation

1. Dans une grande poêle, faire cuire le bacon à feu moyen de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant.

2. Ajouter l'oignon et le thym; faire cuire de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
  3. Ajouter le bouillon pour déglacer la poêle, en grattant le fond pour décoller tous les petits morceaux.
  4. Combiner les pommes de terre avec le vinaigre balsamique, la cassonade, la moutarde et le sel. Verser dans la poêle et porter à ébullition. Faire cuire, couvert, 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque tendres.
  5. Enlever le couvercle et réduire la chaleur à feu doux. Poursuivre la cuisson, en remuant de temps à autre, de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et que le liquide se soit complètement évaporé.
- 

## Conseils et Recettes

- *Pour ajouter une touche saisonnière festive, essayez d'ajouter des noix grillées à la recette.*
- *Vous pouvez utiliser n'importe quelles sortes de petites pommes de terre ou Fingerling, l'important est de ne pas oublier de les couper en deux.*

**Avez-vous cuisiner cette recette?**

**Laissez un commentaire si-dessous.**