



## ... et Barboton de pommes de terre

4 grosses pommes de terre BF15

200 g de lard

un gros oignon

15 cl de bouillon de boeuf

10 cl de vin blanc

Une noisette de beurre

Deux cuillerées à soupe de persillade

Dans une cocotte, faites revenir le lard coupé en allumettes, les oignons et les pommes de terre épluchées et coupées en gros dés. Quand ces ingrédients sont bien colorés, déglacez avec le vin blanc et le bouillon de bœuf. Couvrez la cocotte et laissez mijoter une trentaine de minutes en remuant de temps en temps. Parsemez le barboton de persillade avant de le servir avec les artichauts farcis.