

■ LA POTÉE
AUX OIGNONS
pour 4 personnes

500 g d'oignons; 3 cuillerées à soupe d'huile; 500 g de ragoût de porc coupé en cubes; 1 cuillerée à soupe légère de paprika; 750 g de pommes de terre; un peu de basilic; sel; poivre; 1 l de bouillon léger.

1. Faire revenir les cubes de viande dans un peu d'huile. Ajouter les oignons coupés en quatre parties et faire griller à très petit feu pendant 10 minutes. Epicer, mouiller avec le bouillon. Laisser mijoter environ 45 minutes.

2. Après ce temps, ajouter les pommes de terre et laisser cuire encore dans le jus environ 20 minutes. Rectifier l'assaisonnement et servir.