



## La Bayenne (ou baïenne)

Recette proposée par  
M et Mme Laurent Magnin  
Charcuterie Magnin

**Parmi les recettes traditionnelles ardennaises et plus particulièrement de la Vallée de la Meuse, la bayenne utilise la pomme de terre comme bon nombre de nos spécialités.**

### **A servir accompagné de**

Andouillette de Revin,  
salade

Tartines beurrées

&&&

### **Choix du vin**

Côtes du Rhône

(A consommer avec modération).

**15 min de préparation**

**30 à 45 minutes de cuisson**

### **Pour 4 personnes:**

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 4 oignons
- 50gr de beurre
- gros sel, poivre

### **Pas à Pas**

Beurrer la cocotte en fonte.

Laver les pomme de terre, ne pas les éplucher. Les couper dans le sens de la longueur. Les déposer dans le fond de la cocotte, face coupée vers le fond.

Saler avec le gros sel, poivrer. Déposer les oignons en rondelles par dessus.

Ajouter une nouvelle couche de pommes de terre, toujours coupées, mais face vers le haut. Couvrir à nouveau d'oignon et ainsi de suite. Couvrir et mettre à cuire sur feu doux.

On pourra ajouter un peu d'eau en cours de cuisson.

**Astuces** : Certains ajoutent de l'ail avec l'oignon, c'est à vous de voir. Pour les débutantes dans cette recette, il est préférable d'ajouter l'eau en début de cuisson, comme vous le lirez dans certaines recettes, ainsi les pommes de terre n'attacheront pas trop vite dans le fond.

**Enfin comment savoir quand c'est prêt?** Au léger goût de brûlé qui s'échappera de la casserole dont vous n'aurez pas levé le couvercle durant toute la cuisson.

**Découvrez d'autres recettes dans les fascicules 2004 et 2005 (10€ - Rsgts : 03.24.40.19.59 ou 03.24.40.14.32)**