

**Cacasse à cul nu ardennaise**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/04/cacasse-a-cul-nu-ardennaise-p1100389-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 650 g de petites** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **(1)**  
**- 1** [**oignon**](https://recettes.de/oignons)  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 50 ml de vin blanc (facultatif)**  
**- 1 càs de farine**  
**- 1 feuille de laurier**  
**- brindilles de thym**  
**- Brins de persil**  
**- 2 càs d'huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**

Éplucher, laver et sécher les pommes de terre avant de les couper en deux ou en gros quartiers  
Éplucher l'oignon et le couper en lamelles fines.  
Éplucher et dégermer la gousse d'ail et la laisser entière.  
Faire dorer les pommes de terre de tous côtés dans l'huile d'olive chaude. Les réserver.  
Dans la même cocotte, faire blondir les lamelles d'oignons.  
Ajouter la farine et mélanger à la cuillère en bois comme pour faire un roux.  
Ajouter éventuellement le vin blanc et bien mélanger.  
Déposer les quartiers de pommes de terre et les couvrir à fleur d'eau.  
Saler, poivrer, ajouter l'ail, le thym et le laurier.  
Couvrir et laisser cuire à chaleur douce pendant 45 minutes environ.  
Surveiller la cuisson et rajouter un peu d'eau si nécessaire :  
La sauce doit être onctueuse et enrober les pommes de terre qui doivent être fondantes sans s'écraser.  
Retirer les herbes et l'ail, saupoudrer de persil haché.  
Servir chaud accompagné d'une salade verte ou de crudités.