

Recette de ragoût de berniques / Rekiye ragout brinnig

6 personnes

Temps de cuisson : environ 1h 45

1,5 kg de berniques

1,5 kg de pommes de terre

50 g de beurre demi-sel /ou 3 cuillères à soupe d'huile

1 oignon, 2 échalotes, 3 carottes

1 verre de vin blanc

½ litre d'eau

Bouquet garni, sel et poivre

Ebouillanter les berniques pour les faire sortir de la coquille.

Enlever l'estomac et les cornes.

Les faire revenir dans le beurre /ou dans l'huile.

Ajouter l'oignon et les carottes.

Ajouter l'eau et le vin blanc.

Laisser cuire 1 heure.

Ajouter les pommes de terre.

Laisser cuire 45 minutes