

Pommes de terre sautées à l'aillet

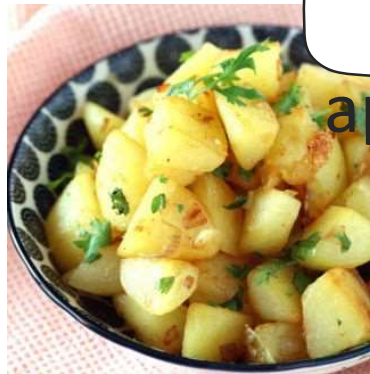


15' préparation
30' cuisson

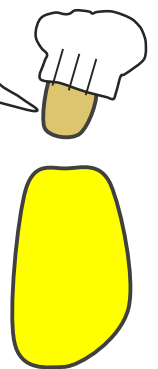
Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 3 tiges d'aillet
- Paprika
- Huile d'olive
- Sel, poivre



Bon
appétit !



- 1** Peler vos pommes de terre, les couper en cubes ou en rondelles. Les laver et les laisser tremper une heure dans l'eau froide : cela permet d'ôter l'amidon qu'elles contiennent, et elles se tiendront ainsi mieux à la cuisson, et offriront une belle croûte croustillante.
- 2** Faire précuire les pommes de terre dans une casserole d'eau bouillante environ 20 min (ou 5mn après la montée en pression dans une cocotte-minute). Les pommes de terre doivent être tendres, mais encore légèrement fermes à cœur. Lorsque les pommes de terre sont pré-cuites, les égoutter et réserver.
- 3** Laver l'aillet, ôter la première couche et le petit pied poilu. Emincer l'aillet (toute la tige, le vert et le blanc !). Réserver un peu de vert d'aillet pour la présentation.
- 4** Dans une grande sauteuse, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Y faire revenir les pommes de terre à feu vif, afin qu'elles soient bien dorées. Ajouter l'aillet ciselé, saler et poivrer, faire sauter, et poursuivre la cuisson pour que l'aillet soit tendre et les pommes de terre croustillantes en surface (baisser le feu pour ne rien brûler).
- 5** Saupoudrer un peu de paprika, terminer avec un peu de vert d'aillet pour la touche fraîcheur.