

Poêlée de pommes de terre nouvelles



4 pour personnes



15' préparation

30' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 900g de pommes de terre nouvelle
- 1 oignon
- 1 à 2 gousses d'ail
- Huile de tournesol
- Sel
- Poivre
- Herbes de Provence ET/OU 2 à 3 c. à s. de persil haché



- 1 Laver les pommes de terre sans les éplucher et les couper en deux.
- 2 Mettre de l'huile dans une poêle à feu moyen.
- 3 Eplucher et couper l'oignon et l'ail finement.
- 4 Faire revenir les oignons dans la poêle chaude quelques instants et incorporer les pommes de terre.
- 5 Faire cuire le tout jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes en bouche. Pendant toute la cuisson, faire sauter très régulièrement les patates à l'aide de la poignée de la poêle (si on utilise une spatule, il y a un risque de transformer les patates en purée !). Au besoin, rajouter de l'huile pendant la cuisson.
- 6 En fin de cuisson, ajouter sel, poivre, herbes de Provence et persil.
- 7 A déguster bien chaud !

