



POMMES DE TERRE SAUTÉES À L'AIL ET AU PERSIL

INGRÉDIENTS

- 6 pommes de terre de taille moyenne
- 7 gousses d'ail (plus il y en a, meilleur c'est !)
- Persil (une demi-botte)
- Sel (selon votre goût)
- Eau (assez pour faire bouillir les pommes de terre)
- Huile pour faire dorer les pommes de terre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 18MN
TEMPS TOTAL : 38MN

PRÉPARATION

Couper les pommes de terre en cubes, les plonger dans de l'eau bouillante pour les faire ramollir.

Arrêter la cuisson lorsque les cubes sont encore bien fermes mais qu'on peut les transpercer d'une fourchette.

Hacher finement l'ail.

Essorer les pommes de terre, faire chauffer l'huile dans la sauteuse, une fois chaude, saisir les pommes de terre pour qu'elles dorent bien d'un côté, sans les mélanger. Ensuite, saler un peu, remuer, et faire une nouvelle fois dorer.

Remuer, resaler, ajouter l'ail et diminuer le feu. Attendre 3 mn.

Pendant ce temps, passer le persil sous de l'eau fraîche avant de le hacher grossièrement.

Les 3 mn écoulées, remuer les pommes de terre, et ajouter le persil qui va réhydrater l'ensemble. Une fois le persil ramolli, remuer une nouvelle fois.