



POMMES DE TERRE SAUTEES AUX ÉCHALOTES CONFITES

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre
- 6 belles échalotes
- 50 g de beurre
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de Fleur de sel de Guérande

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 55MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Pelez les pommes de terre et les échalotes et surtout ne pas les couper, il faut les laisser entières.

Mettez à chauffer le beurre avec l'huile et la fleur de sel dans une sauteuse et dès que le tout "mousse", ajoutez d'abord les échalotes et remuez sans cesse jusqu'à ce que la première couche devienne translucide.

Puis ajoutez les pommes de terre et remuez bien afin de bien envelopper de beurre le tout.

Couvrez et laissez cuire pendant 45 minutes environ mais en remuant toutes les 5 minutes environ afin que les pommes de terre soient dorées de toutes parts, elles sont cuites lorsqu'une pointe de couteau plantée dedans file comme dans le beurre.

Servez bien chaud avec juste une salade verte sans vinaigrette