POMMES DE TERRE NOUVELLES À LA FLEUR DE SEL

INGRÉDIENTS

- 1 kg de pommes de terre nouvelles (si elles sont grosses, les couper en 2 ou 3)
- 1 grosse noix de beurre et une c-à-s d'huile d'olive)
- 4 gousses d'ail en chemises
- 1 c-à-s de gros sel
- 1 branche de romarin
- Fleur de sel et gros sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL : 1H

PRÉPARATION

Laver les pommes de terre et les faire revenir non épluchées dans une marmite avec beurre, huile d'olive, ail et gros sel.

Couvrir et les cuire environ 40 minutes à feu moyen.

Les remuer de temps en temps pour qu'elles dorent bien.

Servir avec de la fleur de sel.