



Poêlée de pommes de terre nouvelles

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15 minutes.

Temps de cuisson : 30 minutes.

Temps de repos : 1 minutes.

Ingédients : 1 kg de pommes de terre 3 cuillères à soupe de ciboulette hachée 30 g de beurre 2 cuillères à soupe de crème fraîche Sel et poivre

Etape 1 : Éplucher et laver les pommes de terre. Les sécher dans un torchon.

Etape 2 : Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Y mettre les pommes de terre et secouer la casserole pour les enrober de beurre. Saupoudrer la ciboulette hachée, saler, poivrer et mouiller d'un 1/2 verre d'eau.

Etape 3 : Laisser cuire à feu très doux environ 20 min selon la taille des pommes de terre. Dès qu'elles sont tendres à cœur, ajouter la crème. Remuer, chauffer à feu vif et servir aussitôt.