Les pommes de terre bio sautées à l’ail

Les ingrédients pour 2

400 grs de pommes de terre bio
2 gousses d'ail bio
de l'huile
sel poivre
du thym

Préparation 5 mins Cuisson 45 mins Difficulté 1





On précuit les pommes de terre bio

…dans une grande casserole d’eau bouillante.Selon la taille des pommes de terre cela prendra 20 à 40 minutes. On mesure avec la pointe d’un couteau la cuisson, elles doivent s’être attendries, mais doivent rester fermes pour ne pas s’émietter ensuite.

On les égoutte, et on les pèle, avant de les trancher grossièrement . On égrène le thym, et on émince l ail.



On huile bien la poêle sur feu 6, pour que cela n attache pas et on y jette l’ail émincé. Après 1/2 minutes, on y déverse les pommes de terre bio en tranches, le thym, le sel et le poivre, on mélange délicatement. On laisse nos pommes de terre saisir, et dorer en s’imprégnant de l’ail et du thym.

Après 10 mins, où on a laissé cuire et dorer les pommes de terre, on peut servir;

Mi tendre, mi croustillant, voila un accompagnement facile de bon nombre de viandes.

