



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.

Ingrédients :

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.