

**POMMES DE TERRE SAUTÉES
AU ROMARIN**



Super facile
15 mn de préparation
45 mn de cuisson
Bon marché
Sans gluten
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 4 pers. :

- 150 ml d'huile d'olive
- 750 g de **pommes de terre charlotte bios**
- 5 gousses d'ail pelées
- 3 branches de thym
- 3 branches de romarin
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Si vous en trouvez, parsemez les pommes de terre, au moment de servir, de 2 c. à café de sumac.

1. Nettoyez les pommes de terre. Gardez la peau et coupez-les en 4 (selon leur taille) dans la longueur.
2. Mettez l'huile d'olive à chauffer dans une grande sauteuse sur feu moyen. Quand elle est bien chaude, ajoutez les pommes de terre, l'ail et 3/4 de cuillère à café de sel. Laissez cuire 35 à 40 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (enfoncez la pointe d'un couteau pour vérifier) et bien dorées.
3. Ajoutez le thym et le romarin et poursuivez la cuisson 5 minutes le temps que les herbes libèrent leurs parfums.
4. Égouttez les pommes de terre avec une écumoire, déposez-les dans un plat de service et servez aussitôt.

💡 Mangez les pommes de terre avec la peau pour conserver les vitamines et les minéraux. Choisissez-les de même grosseur pour une cuisson uniforme. À défaut, transpercez les plus grosses avec des aiguilles pour faire pénétrer la chaleur plus rapidement.

