

# POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

## INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

1 kg	de pommes de terre à chair ferme (si possible de la même taille, emballage vert)
Un peu	de sel

Goûtez les pommes de terre en robe des champs avec du beurre, du fromage, du séré, des herbes, du cumin et d'autres ingrédients. Mmh ... c'est exquis!

## PRÉPARATION

Laver les pommes de terre et les mettre avec la peau dans une casserole. Verser un peu d'eau dans la casserole et ajouter du sel. Les pommes de terre ne doivent pas être recouvertes d'eau.

Faire cuire les pommes de terre à couvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres (15 à 20 minutes environ selon leur taille). Pour contrôler si elles sont tendres, tu peux piquer dans une pomme de terre avec une fourchette. Déverser l'eau et laisser égoutter les pommes de terre dans une passoire. Attention : l'eau et les pommes de terre sont brûlantes!

Mettre ensuite les pommes de terre chaudes dans une corbeille rembourrée ou dans un plat.

*Le beurre, le fromage, le séré et le cumin accompagnent parfaitement les pommes de terre en robe de champs.*

