



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE SAUTÉES



★★★★★ (197)

ENV. 20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme
- 1 cs** d'huile de colza HOLL
- sel & poivre
- romarin ou autres herbes aromatiques fraîches

PRÉPARATION

1



Éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes ou en rondelles uniformes.

2



Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle. Ajouter les pommes de terre et les aiguilles de romarin et retourner plusieurs fois.

3



Saler et poivrer.

ASTUCE

- Utiliser un couteau à lame ondulée pour couper.
- Au lieu de romarin, vous pouvez aussi utiliser cumin ou paprika.