

POMMES GRENAILLES

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Difficile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevée
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **1 kg de pommes de terre grenaille**
- **50 g de beurre**
- **1 cuillère à soupe d'huile d'olive**
- **2 branches de thym**
- **4 gousses d'ail**

Etapas de préparation

1. Dans une cocotte, faites chauffer l'huile d'olive avec le beurre.
2. Laissez mousser.
3. Ajoutez les pommes de terre. Remuez pour les enrober. Ecrasez les gousses d'ail entières avec le plat d'un couteau.
4. Ajoutez-les aux pommes de terre ainsi que les branches de thym.
5. Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant une trentaine de minutes en remuant très régulièrement pour que les pommes de terre ne brûlent pas.
6. Avant de servir, assaisonnez de fleur de sel.

