

POMMES DE TERRE GRENAILLE A L'AIL

POMMES DE TERRE GRENAILLE A L'AIL est une préparation toute simple d'automne. Elles sont riches en vitamines C et d'un bon apport de fibres puisque leur peau se consomme. Cela en fait un féculent proche des légumes pour agrémenter un menu automnal.

1 kg pommes de terre grenaille
2-3 càs huile d'olive
1 càs thym
5-6 gousses ail
1 càs gros sel



5 minutes



30 minutes



3-4 personnes



1. Bien laver les pommes de terre puis les sécher avec leur peau. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y verser les pommes de terre grenaille.



2. Faire dorer environ 5-10 minutes à feu moyen puis ajouter le sel, le thym et les gousses d'ail avec leur peau pendant encore 5 minutes.



3. Ajouter un verre d'eau et baisser le feu, couvrir, pour laisser finir de cuire dans une vapeur douce, jusqu'à évaporation. Rajouter de l'eau si elle s'évapore trop vite. Piquer avec un couteau pour vérifier si la cuisson est à point. Servir très chaud.