

Pommes de terre rôties en robe des champs

Il est préférable de prendre des pommes de terre de petite taille (moins de 10 cm), car tu devras les écraser juste un peu et donc elles se tiendront mieux, elles ne partiront pas en morceaux.

Recette pour 5 personnes

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme (peau rouge type roseval)
- 20 g de beurre
- 1 C à soupe d'huile
- 1 C à café de sel
- 1 branche de romarin (facultatif)
- 10 gousses d'ail non pelées (facultatif)

Préparation

1. Rince bien et brosse tes pommes de terre. Dans une cocotte, fais les cuire dans de l'eau bouillante non salée, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
2. Quand tes pommes de terre sont cuites, égoutte les. Tu vas les écraser légèrement une à une avec une assiette, un verre ou un presse purée. Au final, ta pomme de terre doit faire environ 3 cm d'épaisseur.
3. Préchauffe une grande poêle à feu moyen-vif. Ajoute le beurre et l'huile, les gousses d'ail. Ensuite pose les pommes de terre écrasées et la branche de romarin. Fais cuire de chaque côté au moins 2 minutes. La peau doit devenir croustillante et bien dorée. Ajoute le sel et sers immédiatement.

