



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE SAUTÉES



★★★★☆ (157)

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.