

POMMES DE TERRE SAUTÉES

Mars 2011 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 4 cuillères à soupe d'huile d'arachide
- ★ 60 g de beurre
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Sauteuse avec couvercle

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,55 € (soit 0,39 € par personne)



Recette :

Éplucher les pommes de terre, les couper en dés de 15 mm de côté, les rincer, les égoutter et les essuyer dans un linge. Dans une sauteuse (de préférence à fond épais et en inox), faire chauffer le beurre et l'huile, ajouter les dés de pommes de terre et à feu doux cuire pendant environ 15 minutes en remuant souvent pour les colorer. Saler, couvrir (afin de maintenir de l'humidité pour garder les pommes de terre moelleuses) et poursuivre la cuisson à feu très doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps. Poivrer en fin de cuisson. Les pommes de terre doivent être dorées à l'extérieur et fondantes à l'intérieur.

Elles accompagnent toutes viandes ou volailles, chaudes ou froides, les abats, les poissons grillés.