



www.plancha-eno.com

Pommes de terre tapées aux deux oignons et aux herbes

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 à 20 minutes

INGRÉDIENTS

600 g de petites pommes de terre nouvelles

4 oignons nouveaux finement émincés

2 oignons finement émincés

1 tige de romarin effeuillée

2 tiges de thym effeuillées

1 c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

ASTUCE

Pour parfumer encore plus votre plat, remplacez les oignons nouveaux par quelques tranches fines de fenouil.

PRÉPARATION

1. Lavez et brossez les pommes de terre. Dans une casserole d'eau salée bouillante, faites-les cuire 12 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, puis passez-les sous l'eau froide.
2. A l'aide du plat d'un grand couteau, écrasez)les légèrement (elles doivent être juste éclatées) et déposez-les sur la plancha, à feu vif, laissez-les cuire 2 à 3 minutes.
3. Ajoutez les oignons et les herbes, salez, poivrez, mélangez 1 à 2 minutes et servez accompagné d'un filet d'huile d'olive.



Retrouvez
150 recettes
dans le livre