



Pommes de TERRE TAPÉES

*aux deux oignons
et aux herbes*

PRÉPARATION :
5 MIN



CUISSON :
15 À
20 MIN



POUR
4
PERS.



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

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** À 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 de chaque côté.
- 3** Ajoutez les oignons et les herbes, salez, poivrez, mélangez 1 à 2 minutes et servez accompagné d'un filet d'huile d'olive.

Astuce

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