

# POMMES DE TERRE RISSOLÉES À LA POÊLE



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 2 grosses pommes de terre (= 400g pesées avec peau)
- Huile d'olive ou huile de tournesol 50mL
- Gros sel
- Poivre moulu
- Persil, herbes de Provence ou thym

## Astuces :

- Ajouter des épices comme du mélange 4 baies, du curry ou du paprika.
- Servir avec un plat à base de viande ou de poisson ou pour agrémenter une salade.

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 20 minutes**  
**Pour 2 personnes**

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes (moins de 2 cm de largeur).
2. Dans une poêle bien chaude sur feu fort, faire revenir les pommes de terre avec la moitié d'huile en mélangeant souvent pour éviter qu'elles n'accrochent.
3. À la mi-cuisson, quand il n'y a plus d'huile, ajouter l'autre moitié d'huile et continuer de remuer les pommes de terre.
4. Quand elles ont une couche dorée et croustillante sur la surface, elles sont prêtes. Les assaisonner avec du gros sel, du poivre et des herbes aromatiques.



@Recettes100faim.fr