

Pommes de terre en robe des champs

Ingrédients pour 6 personnes

| 1 kg pommes de terre

Lavez les pommes de terre sans les éplucher. Mettez-les à cuire dans de l'eau froide bien salée. Faites bouillir environ 30 minutes.

Présentez-les avec leur peau et, à part, du beurre ou de la crème fraîche.

Remarques: N'oubliez pas de bien saler l'eau des pommes de terre, sinon elles seraient très fades. Les pommes de terre éclatent à la cuisson parce que vous oubliez de les saler au départ ou parce que vous les piquez en cours de cuisson.

Préparation et cuisson: 35 min.

Classification: légumes (plat), facile (difficulté), 1/3 (toques)

Origine: Les recettes faciles de Françoise Bernard

Date: 20.05.2006

Enregistré par: démo