

POMMES DE TERRE À L'ANGLAISE

Août 2004 (Actualisé en mars 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de petites pommes de terre à chair ferme
- ★ 60 g de beurre
- ★ 4 brins de persil
- ★ Une cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin

Ustensiles : 2 casseroles

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,35 € (soit 0,34 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les rincer. Porter à ébullition un grande casserole d'eau avec le gros sel, mettre les pommes de terre et cuire 20 minutes à petits bouillons. Ciseler le persil. Faire fondre le beurre à feu doux dans une petite casserole. Égoutter les pommes de terre, les saler, les arroser avec le beurre fondu et parsemer de persil ciselé.

A servir en accompagnement de viandes ou de volailles panées, de poissons en sauce, cuits meunière ou pochés,

i Choisir de préférence des pommes de terre, toutes de la même taille, pour une cuisson homogène.