

Pommes de terre crousti-fondantes



Shopping :

- Pommes de terre (2 ou 3 par personne)
- Bouillon de volaille (0.5 à 1l)
- Huile et beurre
- Assaisonnements

In process :

- Taillez les pommes de terre en gros rectangles.
- Marquez-les en cuisson sur chaque face dans de l'huile d'olive et du beurre, à feu assez vif, en les retournant sur chaque face.
- Mouillez à mi-hauteur avec le bouillon de volaille, couvrez et laissez cuire 5 à 10mn sur feu doux. La lame d'un couteau doit rentrer sans résistance