

Pommes de terres confites au romarin

Pour 2 personnes

600g de pommes de terre

100g de beurre

4 gousses d'ail rose

3 branches de romarin

Fleur de sel

Préchauffez le four à 180°C.

Epluchez et lavez les pommes de terre, séchées les, coupez-les en grosses frites, lavez-les de nouveau et séchées-les.

Mettez le beurre, les pommes de terres, les gousses d'ail en chemises et le romarin dans une cocotte allant au four, Posez la cocotte sur le feu et laissez fondre le beurre en remuant de temps en temps. Quand le beurre est fondu, enfournez la cocotte à 180°C pendant 30 à 35 minutes selon votre four, en remuant à mi cuisson.

Les pommes de terre doivent être fondantes et dorées, ajoutez le fleur de sel et servez.