



Poêlée pommes de terre / asperges

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 5 spl par pers

- 650 gr de pommes de terre
- 1 kg d'asperges violettes
- 10 gr de beurre à 41% de mg
- 1 cs d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre
- thym

Éplucher les pommes de terre, les laver, les couper en gros cubes et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée, environ 7 minutes.

Éplucher les asperges, couper la base, les laver et les couper en tronçons. Les faire cuire à la vapeur, pour moi 4 minutes au Cookeo.

Dans une sauteuse ou dans un wok faire chauffer l'huile avec le beurre. Ajouter les gousses d'ail épluchées et écrasées et les pommes de terre. Faire cuire les pommes de terre pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Rajouter alors les asperges, saler, poivrer et parsemer de thym, mélanger délicatement. Couvrir à moitié et poursuivre la cuisson à feu doux pendant 10 minutes.

Servir comme ici avec des blancs de poulet grillés.