|  |
| --- |
| **Pommes de terre tapées au Thym** |
| **Ingrédients :**PDT à chair ferme : 0.5kgGros sel : 0.1kgHuile olive : 0.1LThym : PM | **Phases essentielles** |
| Brosser et laver les PDT  |
| Disposer sur un lit de gros sel, arroser d’un filet d’huile olive et saupoudrer de Thym séché |
| Cuire au four à 160°C en robe des champs |
| Presser les PDT une fois cuites dans un cercle  |
| Décercler et sauter au beurre ou à l’huile |