|  |  |
| --- | --- |
| **Pommes de terre tapées au Thym** | |
| **Ingrédients :**  PDT à chair ferme : 0.5kg  Gros sel : 0.1kg  Huile olive : 0.1L  Thym : 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 |