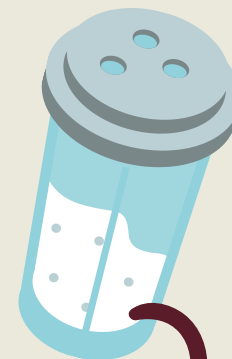


35
min



Sel

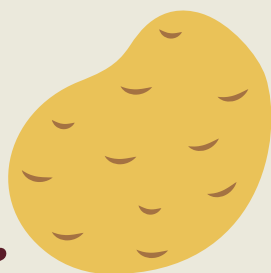


Huile
d'olive

POMMES DE TERRES SAUTÉES



RECETTE



Pommes de
terres

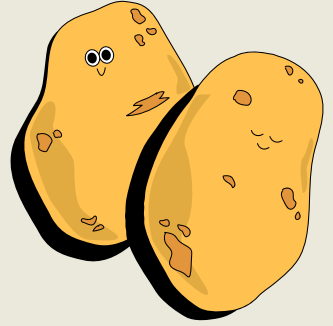


Une poêle



Éplucheur





- Commence par éplucher vos patates
- Coupe les en cubes (Pas trop petits sinon ça risque de se transformer en purée)
- Salez les
- Ensuite soit dans une poêle soit dans une casserole, en fonction de ton matériel, mettre de l'huile (pas un mince filet vu que faut pas que les patates collent, mais c'est pas non plus des frites bref à vous de doser mdr)
- Mets à cuire à feu moyen
- Laisse cuire en remuant pour ne pas que ça colle au fond.

Si tu veux vérifier que vos pommes de terres soient cuites, il suffit de planter un couteau dans un cube pour tester si elles sont ou pas encore dures.

Une fois cuites il ne te reste plus qu'à déguster :)

