

## Pommes de terre sautées

Garniture pour 4 personnes

Mise en place et préparation:  
env. 45 min

---

**2 c. s. de beurre à rôtir**

**1 kg de pommes de terre  
à chair ferme,**  
coupées à la mandoline  
en rondelles d'env. 3 mm  
d'épaisseur

**½ c. c. de sel**

**un peu de poivre**

---

Bien faire chauffer la moitié du beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive. Faire revenir les pommes de terre env. 15 min à couvert sur feu moyen en les retournant de temps en temps. Ajouter le reste du beurre à rôtir, faire dorer les pommes de terre env. 20 min à découvert en les retournant souvent, saler, poivrer.

**Préparation à l'avance:** la veille, cuire al dente les pommes de terre entières, laisser refroidir. Garder à couvert au réfrigérateur. Peler les pommes de terre, les couper en rondelles, faire dorer env. 15 min avant de servir.

**Portion:** 224 kcal, lip 7 g, glu 31 g, pro 4 g

