

Pommes de terre et oignons nouveaux

sautés au thym

- 15 min
- 30 min
- 4 pers.

Une recette de pommes de terre et d'oignons qui sent bon le printemps

INGRÉDIENTS

- Pommes de terre à chair ferme ou nouvelle : 750 g
- Botte d'oignons nouveaux : 1 botte
- Feuilles de thym : 1 cuillère à soupe
- Huile végétale : 1 cuillère à soupe
- Beurre : 50 g
- Gousses d'ail en chemise {avec la peau} : 4
- Poivre
- Fleur de sel

DÉROULÉ DE LA RECETTE

1. Laver et frotter mes pommes de terre sous l'eau claire.
2. Couper les tiges vertes des oignons et les utiliser pour une autre recette comme de la ciboulette
3. Rincer les bulbes et les essuyer
4. Faire fondre le beurre dans une sauteuse avec l'huile.
5. Ajouter les pommes de terre et l'ail en chemise.
6. Faire revenir pendant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à être dorées et tendres.
7. Ajouter les oignons, le thym et une grosse pincée de fleur de sel.
8. Poursuivre la cuisson une dizaine de minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les oignons soient cuits
9. Saler poivrer