



PLAT PRINCIPAL

## POMMES DE TERRE SAUTÉES



★★★★★ (155)

ENV. 20 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

**1 kg** de pommes de terre à chair ferme

**1 cs** d'huile de colza HOLL  
sel & poivre

romarin ou autres herbes  
aromatiques fraîches

### PRÉPARATION

1



Éplucher les pommes de terre et les couper en petits cubes ou en rondelles uniformes.

2



Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle. Ajouter les pommes de terre et les aiguilles de romarin et retourner plusieurs fois.

3



Saler et poivrer.

## ASTUCE

- Utiliser un couteau à lame ondulée pour couper.
- Au lieu de romarin, vous pouvez aussi utiliser cumin ou paprika.