



Toque & Tablier



### **Pommes de terre primeur à la provençale**

**Pour 4 personnes.  
Préparation 5 min**

**Bien s'organiser :** Vous pouvez préparer ce plat en avance, vous le réchaufferez au dernier moment.

#### **Ma liste de courses... Chez**

##### **Le primeur :**

- 1 kg de pommes de terre primeur (type Ratte du Touquet, Béa du Roussillon ou Grenaille)
- 1 bouquet d'herbes de Provence
- 4 gousses d'ail

##### **L'épicer:**

- Gros sel, poivre
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive de super qualité !

1. Lavez les pommes de terre et jetez-les dans une sauteuse que vous aurez précédemment huilée.
2. Ajoutez du gros sel généreusement, du poivre, les herbes de Provence et les gousses entières mais pelées. Laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondantes (35-50 minutes en fonction de la grosseur) à feu modéré et couvert. Envoyez !