

## *Pommes de terre à l'eau*

plaisir à savourer quotidiennement

### Ingrédients pour 1 personne

- 100 à 150g de pommes de terre si vous préparez une salade
- 200g à 250g de pommes de terre si vous préparez un plat
- Épices de votre choix : thym, sarriette, laurier, romarin..

### Préparation 10 minutes / Cuisson 20 à 40 minutes

- Laver et brosser les pommes de terre
- Les mettre dans une casserole remplie d'eau avec les épices de votre choix
- L'eau doit recouvrir les pommes de terre
- Commencer la cuisson à l'eau froide
- Lorsque l'eau bout, mettre à feu moyen, et laisser cuire 20 à 40 minutes
- Le temps de cuisson dépend de la grosseur des pommes de terre
- Pour vérifier la cuisson, piquer les pommes de terre à l'aide de la pointe d'un couteau. Si celui-ci se retire facilement, les pommes de terre sont cuites, sinon prolonger la cuisson pendant quelques minutes
- En fin de cuisson, égoutter les pommes de terre, les rincer à l'eau froide
- Vous pouvez éplucher les pommes de terre ou les déguster avec la peau

### Accompagnement(s)

- Les pommes de terre à l'eau peuvent être consommées nature, avec de la crème fraîche parfumée à l'ail, ou accompagner un hareng mariné
- Les pommes de terre à l'eau peuvent aussi agrémenter de nombreuses recettes comme des salades, une omelette, ou des gratins.

Diétôdélèves