

# Petites pommes de terre au romarin et à l'ail nouveau



“ A l'AMAP, il y a des pommes de terre à volonté. Je choisis, lorsque possible, les plus petites. Je les fais bouillir à la casserole, les égoutte puis les fais revenir à l'huile d'olive dans cette même casserole en y ajoutant des herbes aromatiques et de l'ail, dans ce cas de l'ail frais. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 500 g de petites [pommes de terre](#)
- 1 tige d'[ail frais](#) ([aillet](#))
- 1 branche de [romarin](#)
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Rincez et brossez les [pommes de terre](#).

Déposez-les dans une casserole. Couvrez d'eau. Amenez à ébullition. Salez. Réduisez le feu, couvrez puis faites cuire sur feu doux à modéré pendant 15 à 20 minutes. *Couvrez pour ne pas gaspiller d'énergie. L'intensité du feu doit vous permettre d'avoir de petits bouillons lors de la cuisson.* Égouttez.

Remettez les [pommes de terre](#) dans la casserole, ajoutez de l'huile d'olive, du [romarin](#) et les gousses d'[ail frais](#). Assaisonnez. Faites cuire 10 à 20 minutes sur feu modéré en mélangeant de temps en temps.

Servez sans plus tarder!

## Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez le [romarin](#) par du [thym](#), du [laurier sauce](#), de la [sarriette](#), de l'[origan](#)...

→ Remplacez l'[ail frais](#) par de l'[ail](#). Ce dernier est plus fort en goût que l'ail frais.



© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/petites-pommes-de-terre-au-romarin-et-a-lail-nouveau>