

# Poêlée de pommes de terre au chou romanesco



“ Encore une vingtaine de plants au jardin prêts à me donner des choux romanesco. L'année dernière seuls cinq plants avaient donnés des choux. Cette année, presque tous les semis ont poussés. J'en ai distribués et redistribués aux voisins tellement il y en avait ! Vous comprendrez pourquoi il y aura pas mal de recettes à base de ce merveilleux chou chou. Un accompagnement pour le repas partagé avec ma copine Sandrine.”

## Les Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 1 beau [chou romanesco](#)
- 4 à 8 [pommes de terre](#)
- 4 à 8 gousses d'[ail](#)
- Huile d'olive
- Paprika ou [piment d'Espelette](#)
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Détaillez le chou romanesco en fleurettes.

Brossez les pommes de terre que vous couperez en tranches ou en cubes de la taille approximative des fleurettes.

Faites dorer les pommes de terre dans l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes. Ajoutez les fleurettes de chou romanesco et l'ail pelé puis écrasé. Faites dorer quelques minutes supplémentaires avec le piment ou le paprika. Ajoutez un demi verre d'eau. Couvrez et laissez cuire une quinzaine de minutes ou le temps que les pommes de terre s'attendrissent. Ajoutez de l'eau si nécessaire. Enlevez le couvercle. Laissez évaporer l'eau en mélangeant régulièrement. Assaisonnez.

Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Cette poêlée a été servie avec un loup (*bar*) tout simplement enduit d'huile d'olive et cuit au four pendant 15-20 minutes à 180°C.