



*Pommes de terre*

## Grenailles à l'ail et au laurier



**50 min** **20 min** **30 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**352**

CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

1 kg **Pomme(s) de terre**  
8 **Gousse(s) d'ail**  
4 feuille(s) **Laurier**  
30 g **Beurre**  
3 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 c. à café **Sel**  
1 **Poivre noir**

### Étape 1

Préparation et pré-cuisson des pommes de terre

- 1 Porter une casserole d'eau à ébullition.
- 2 Laver et brosser les pommes de terre.
- 3 La peau de ces pommes de terre est si fines qu'il n'est pas nécessaire de l'enlever.
- 4 Les cuire à feu modéré.
- 5 Le temps de cuisson dépend de la taille des pommes de terre. Un couteau doit s'enfoncer facilement dans la chair mais elle doit rester ferme.
- 6 Egoutter les pommes de terre et laisser refroidir.
- 7 Les couper en quartier (type frites rustiques) si elles sont de taille moyenne.
- 8 Si elles sont petites, ne les couper qu'en deux.

### Étape 2

Cuisson des pommes de terre avec la garniture

- 1 Ecraser les gousses d'ail (sans les éplucher) avec une planche ou un verre.
- 2 Faire fondre beurre dans une grande poêle, ajouter l'huile d'olive, l'ail, les feuilles de laurier et les pommes

de terre. Mélanger.

- 3** S'éloigner de la poêle car le laurier peut projeter des gouttelettes d'eau brûlante.
- 4** Laisser cuire à feu moyen pendant 5 à 10 minutes en retournant de temps en temps.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1** Saler, poivrer puis ôter la poêle du feu. Dresser dans un plat de service et déguster bien chaud.