

CUISINE PETIT BUDGET

POMMES DE TERRE SARLADAISES

revisitée

**Voici une délicieuse recette de Pommes de terre
Sarladaises revisitée.**

**Présentez ce plat familial accompagné d'une viande, d'un
poisson , avec une salade ou des haricots.**

**Directement sur votre table et vos invités se feront un
plaisir de se servir.**

CUISINE PETIT BUDGET
POMMES DE TERRE SARLADAISES
revisitée

Les ingrédients :

2,5 kg de petites pommes de terre

Huile d'olive

Sel

Poivre

Ail

Herbes de Provence

N'ayez crainte, pour 6/8 personnes, le budget est très réduit.

CUISINE PETIT BUDGET
POMMES DE TERRE SARLADAISES
revisitée

Lavez soigneusement vos pommes de terre, coupez-les en 2 dans le sens de la longueur et épongez-les.

Dans un plat à gratin, tapissez le fond avec un peu d'huile. Répartissez vos pommes de terre dans le plat.

Arrosez d'un peu d'huile d'olive et assaisonnez de sel, de poivre, d'ail et d'herbes de Provence.



CUISINE PETIT BUDGET
POMMES DE TERRE SARLADAISES
revisitée

Enfournez dans un four à 200°C pendant environ 30 minutes.

Il n'y a plus qu'à déguster...



Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...