

Pommes de terre façon ANNA au piment d'espelette

CUISIMAGES

Réf :
4045

Type :
Légumes

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
50 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 2 personnes

- 2 pommes de terre de taille moyenne
- 30 g de beurre demi-sel
- Piment d'espelette

CUISIMAGES
Recettes de
cuisine en images
www.cuisimages.com

CUISICOURS
Offrez un cours
de cuisine
www.cuisicours.com



Faites fondre le beurre et beurrez les cocottes.
Préchauffez le four à 220°C.
Épluchez et coupez en fine rondelles les pommes de terre.

Placez les rondelles au fond des cocottes puis à chaque couche beurrez les pommes de terre avec un pinceau.
Une couche sur deux, saupoudrez légèrement de piment d'espelette. Répéter l'opération jusqu'à la fin.

Enfournez (four à 220°C) les cocottes avec leurs couvercles pendant 20 minutes puis sans leurs couvercles pendant 30 minutes.



Conseils Variante

Vin

Une variante des fameuses pommes de terre anna.
Accompagnement de poisson ou de viande.
Vacqueyras