

Cœur de pommes de terre fondantes, ail, romarin, thym, bouillon de volaille

Recette pour 4

Description

Une pomme de terre bien dorée qui accompagnera très bien vos viandes ainsi que les BBQ.

L'astuce du chef

Choisissez de belles grosses pommes de terre, assurez-vous qu'elles aient un bon diamètre.

Suivant l'épaisseur et le diamètre de vos disques, le temps de cuisson peut varier.

Ingrédients

Cœur de pommes de terre

- 4 Gros(se)(s) Pommes de terre
- 75 Gr Beurre
- 2 Branche(s) Romarin
- 3 Branche(s) Feuille(s) de thym
- 3 Gousse(s) Ail écrasé
- 375 Ml Bouillon de poulet

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Choisir des pommes de terre suffisamment grosses, les éplucher, entaillez les extrémités bien droites.

Coupez des rondelles de 2 cm de large, avec un emporte-pièce rond 4 cm de diamètre (dentelée éventuellement), appuyez au cœur de votre rondelle (ou disque), de manière à obtenir un beau disque (comme une rondelle de hockey).

Épluchez et écraser les gousses d'ail.

Préparez un bouillon de volaille, gardez-le au chaud.

Coupez le beurre en cube, gardez-le au réfrigérateur.

Cuisson des cœurs de pommes de terre

Dans une poêle chaude avec de l'huile de Canola, déposez les rondelles de pommes de terre, salez.

Assurez-vous d'une belle coloration, retournez-la, la même chose sur l'autre face.

Ajoutez les gousses d'ail, les cubes de beurre, faites revenir légèrement les disques de pommes de terre.

Ajoutez les branches de romarin et de thym, mouillez avec le bouillon chaud de volaille. Attendez l'ébullition, placez la poêle dans le four durant 40 min.

Assurez-vous d'une bonne cuisson avec la pointe de votre couteau.

Bon appétit!