

# Pommes de terre en robe des champs

Pour 4 personnes :  
Préparation : 10 min  
Cuisson : 25 min



## **Ingrédients :**

1 kg de pommes de terre à chair ferme (Belles de Fontenay, la Nicolas, la charlotte, ...)

Sel

Beurre

## ***Préparation :***

Lavez les pommes de terre soigneusement, puis mettez-les dans une marmite en les couvrant d'eau froide. Salez. Portez rapidement à ébullition puis faites cuire à couvert, à feu moyen.

Lorsque la pointe du couteau de cuisine entre aisément, les pommes de terre sont cuites. Évacuez l'eau de la marmite et faites dessécher quelques minutes à feu vif.

Servez les pommes de terre bien chaudes .

Elles seront épluchées à table et mangées avec du beurre frais présenté à part.