

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

L'ÉTONNANTE MITONNÉE DE POMMES DE TERRE

TOI & MOI

20 mn. de préparation + **20 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

2 personnes

PRÉPARATION

Première étape : tu épluches les pommes de terre et les carottes. Ensuite, tu laves tous les légumes rapidement à l'eau froide, sans les laisser tremper bien sûr. Tu coupes les pommes de terre en petits dés, et les carottes en rondelles épaisses. Maintenant, tu déposes tes légumes dans une casserole, puis tu ajoutes le lait de coco, une cuillère de paprika et du sel. Tu laisses cuire à feu moyen pendant 15 minutes, sans couvercle. Une fois que c'est cuit, tu n'as plus qu'à servir dans une assiette avec le poulet déjà cuit et à rajouter le persil haché pour faire joli.

RECETTE ÉLABORÉE PAR Mini Chef Maxi Bon



INGRÉDIENTS

- ▶ 2 petites pommes de terre pour cuisson mijotée
- ▶ 2 carottes
- ▶ 10 cl de lait de coco du persil
- ▶ 1 blanc de poulet
- ▶ 1 cuillère de paprika
- ▶ Sel et poivre

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair fondante sont tendres, avec une relativement bonne tenue à la cuisson. Elles s'imprègnent à merveille des ingrédients avec lesquels on les marie. Elles sont particulièrement recommandées pour la cocotte (plats mijotés) et le four (gratins, en robe des champs).