

Grenailles Rissolées en Persillade

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pommes de Terre Grenaille 10-12
- Beurre de Cuisson
- Persillade
- Sel
- Poivre

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire (environ 20 minutes). Egouttez et laissez refroidir.
- Lorsque les pommes de terre sont froides, pelez-les délicatement en les laissant entières.
- Faites alors fondre un peu de beurre de cuisson dans une poêle et déposez-les les pommes de terre.
- Laissez dorer et retournez-les délicatement.
- Saupoudrez de persillade puis salez et poivrez.
- Servez sans attendre.

