

## *Pommes de Terre « Grenaille » aux Courgettes*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- |                     |               |
|---------------------|---------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 30 grenailles |
| - COURGETTE(S)      | 2             |
| - OIGNON(S)         | 1             |
| - AIL EN POUDRE     |               |
| - HUILE D'OLIVE     |               |
| - SEL               |               |
| - POIVRE            |               |

### **Recette:**

- Faites cuire les grenailles avec la pelure dans de l'eau bouillante salée pendant 20 minutes.
- Après ce temps, égouttez-les puis plongez-les dans de l'eau froide.
- Pelez-les en les gardant entières.
- Faites-les ensuite rissoler dans du beurre chaud doucement. Salez et poivrez.
- Pendant ce temps, coupez les courgettes en dés et émincez l'oignon.
- Faites revenir le tout dans du beurre chaud. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail.
- En fin de cuisson, intégrez les pommes de terre rissolées aux courgettes et remuez délicatement.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

