

Grenailles au Thym, Romarin et à l'Ail

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pommes de Terre Grenaille	15-20
- Gousses d'Ail	4
- Romarin	3-4 branches
- Thym	2-4 branches
- Eau	1.5 litres
- Beurre de Cuisson	25g
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Dans une poêle haute avec couvercle, placez les grenailles avec les gousses d'ail pelées et entières, le thym et le romarin.
- Couvrez d'eau, ajoutez du sel puis le beurre en dés.
- Portez à ébullition à couvert puis retirez le couvercle et poursuivez la cuisson à feu moyen (l'eau doit toujours bouillonner).
- Lorsque tout l'eau est évaporée, laissez un peu griller les pommes de terre et vérifiez la cuisson.
- Salez, poivrez et servez sans attendre.

