



Cuisson à la plancha des pommes de terre nouvelle d'Île de Ré et lardons

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Une plancha, un soleil, le plaisir culinaire.... le monde n'est pas merveilleux ?

Les ingrédients pour les pommes de terre nouvelles d'Île de Ré à la plancha :

- 1.200 kg de pommes de terre nouvelle d'Île de Ré
- 200 g de lardons allumettes
- 1 botte de ciboulette
- Sel fin et poivre du moulin
- Thym frais

Pour 4 personnes

La réalisation de la recette :

Les pommes de terre **nouvelles de l'île de Ré** demandent peu de préparation. **Inutile de les éplucher**, juste un bon lavage dans une eau claire et le tour est joué. **Pour notre recette**, il faut les couper en cubes pour obtenir des pommes de terre de même calibre. Les laver une dernière fois et allumer votre plancha. **Ciseler votre ciboulette et le thym frais**. Quand votre plancha est bien chaude, y verser de l'huile d'olive et les pommes de terre. Remuer pendant 1 minute et laisser cuire en couvrant si possible. A ce stade, il faut les brasser de temps en temps pour obtenir une belle coloration sur **toutes les faces des pommes de terre**.

Si vous voyez qu'il manque un peu de matière grasse, rajouter de l'huile d'olive. Au bout de 15 minutes, **saler et poivrer**. Parsemer de thym et ajouter les lardons. Continuer de mélanger de temps en temps jusqu'à la fin de cuisson des pommes de terre. Saupoudrer de ciboulette et dresser dans un plat. **Je vous souhaite un bon appétit.**

Vision
Plaisir