



Pommes de terre nouvelles sautées à l'aneth

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

L'île de Ré à l'honneur pour sa pomme de terre nouvelle. Fondante, sucrée et savoureuse. D'un prix relativement élevé pour une pomme de terre. Faisons-nous plaisir une fois par an.

Ingrédients:

- 2 kg de pommes de terre nouvelles
- sel fin et poivre du moulin
- huile d'olive
- 1 gros oignon
- 80g beurre doux ou demi-salé
- un bouquet d'aneth





Réalisation:

Laver les pommes de terre nouvelles **sans les éplucher**. Les couper en quartiers égaux pour rendre leur cuisson uniforme. **Éplucher l'oignon** et le ciseler. Chauffer une poêle antiadhésive avec un peu d'huile d'olive et, si vous le souhaitez, un peu de beurre demi salé. Dès que la poêle commence à fumer, **jeter dedans les pommes de terre** nouvelles. **Les faire bien sauter sur feu vif**. Assaisonner et ajouter les oignons au bout de 15 minutes tout en vérifiant la cuisson, et les brasser. Hacher quelques bruns d'aneth. Quand vous voyez que les pommes de terre nouvelles sont cuites, parsemer l'aneth haché, vérifier l'assaisonnement et servir aussitôt.

