



## Les pommes fondantes

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

Seulement la simplicité

- 1.5kg de [pommes de terre](#)
- 40g de beurre
- 50cl de bouillon de bœuf
- sel fin et poivre du moulin

### Réalisation:

Eplucher et laver les [pommes de terre](#). Tourner les pommes de terre en olives d'un poids entre 80 à 100g. Voir la vidéo ci-dessous. Les blanchir 5 minutes et les égoutter. Chauffer une sauteuse ou poêle avec le beurre, assaisonner et terminer leur cuisson au four à 180°C. Une fois cuites, ajouter le bouillon de bœuf ou de volaille (voir suivant le plat principal). Et à feu doux, laisser les pommes de terre l'absorber. Disposer dans un plat puis servir aussitôt.

