



# Pommes de terre "Île de Ré" sautées à la ciboulette

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

La première AOC française décernée à une pomme de terre. Avec son goût inimitable. Elle se conserve à une température entre 6 et 12°C et se consomme rapidement pour garantir sa fraîcheur et toutes ses qualités.

## Ingrédients:

- 1 kg de pommes de terre "Île de Ré"
- 1 botte de ciboulette
- huile de tournesol
- sel fin et poivre du moulin
- 50g beurre

**Recette pour: 4 personnes**

## Réalisation:

Laver et frotter les pommes de terre de l'île de Ré. La pomme de terre primeur ne se pèle pas, vous pouvez la consommer avec la peau. Les couper en morceaux égaux. Bien les éponger et les faire sauter dans un peu d'huile de tournesol. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. A mi-cuisson, ajouter un peu de beurre demi-sel. En fin de cuisson, ajouter la ciboulette et verser les pommes de terre cuites dans un récipient. Servir aussitôt.



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



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)



©2017 [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)