



Pommes de terre et thym à la plancha

Ne sommes-nous pas bien avec nos amis devant le barbecue ?

Les ingrédients pour la recette :

- [1 kg de pommes de terre](#)
- 3 branches de thym frais
- Huile d'olive
- Sel fin et poivre du moulin
- Un rosé pour vos amis

Pour **4** personnes

La réalisation de la recette :

La saison des barbecues, grillades ou planchas sont de retour. Avec ou sans soleil, **vos meilleurs moments seront devant votre barbecue et vos amis, en discuter en refaisant le monde.** Mais avant d'ouvrir un rosé* bien frais, il faut laver les [pommes de terre](#), les éplucher et les couper en dés de 2 cm de côté.

Les laver dans une eau claire et les égoutter. **Prendre vos branches de thym** frais et hacher finement uniquement les extrémités des tiges. Avant de vous lancer dans la cuisson de vos pommes de terre, préparer de l'huile d'olive, du sel fin et poivre du moulin, le thym haché, une spatule et du papier absorbant. Il faut que tous ces éléments soient à côté de la plancha. Oups ! j'allais oublier, servez l'apéro* à vos amis.

Allumez votre plancha gaz ou électrique. Toujours vérifier l'état de fonctionnement de vos appareils avant l'utilisation. Personnellement je préfère au gaz. **Le gaz est plus vif et permet de maintenir une bonne température.** Il est très important d'utiliser une plaque de plancha en fonte. Oubliez cette recette si votre plaque **est en tôle.** Une fois votre plancha bien chaude, y verser un peu d'huile d'olive et ajouter les pommes de terre bien égouttées. À l'aide de la spatule inox, mélanger aussitôt pour permettre de bien enrober vos pommes de terre d'huile d'olive.

Vous pouvez aussi les mélanger dans un saladier avec de l'huile d'olive. À vous de voir pour la solution la plus pratique. Laisser cuire vos pommes de terre en les mélangeant de temps en temps. **Au bout de 10 minutes environ, assaisonner** de sel fin et poivre du moulin. Si besoin, ajouter un filet d'huile d'olive et mélanger. Au bout de 10 minutes de plus, vérifier la cuisson de vos pommes de terre et y parsemer le thym frais. Mélanger et vérifier l'assaisonnement. En fin de cuisson, les débarrasser dans un plat et passer un bon moment à table avec vos amis. A vos planchas!

Plaisir