

Pommes de terre, ail en chemise



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Parmi les pommes de terre récoltées au jardin, certaines sont assez petites.... Pour éviter de passer beaucoup de temps à les éplucher, je les ai préparées dans ma friteuse ACTIFRY selon cette recette.

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre
- 2 têtes d'ail
- 5 cuillères actifry d'huile d'olive
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 sachet de mélange pour pommes de terre persillées - Ducros

Préparation

- 1 Laver les pommes de terre sans les éplucher et les égoutter soigneusement. Séparer les gousses d'ail en laissant la peau, les laver et les égoutter. Verser l'huile d'olive dans ACTIFRY, puis mettre l'ail et les pommes de terre. Laisser cuire 20 minutes.
- 2 Au bout de 20 minutes, ouvrir ACTIFRY et ajouter une bonne pincée de fleur de sel et saupoudrer les pommes de terre avec le sachet de mélange Ducros. J'ai accompagné ces pommes de terre d'oeufs au plat. Un menu simple mais très goûteux!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

