

Pommes de terre persillées, oeufs mollets



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Privilégiez des pommes de terre à chair ferme pour cette recette. Faites-les cuire entières et avec la peau, pour conserver les propriétés nutritionnelles.

Ingrédients

- 600 g de petites pommes de terre pour cuisson vapeur/à l'eau ou primeurs
- 50 g de beurre
- 6 oeufs mollets
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 cs de pistaches décortiquées
- 100 g de lard fumé en dés
- 150 g de jeunes pousses d'épinards
- 100 g de copeaux de parmesan
- sel et poivre
- 0,5 botte de persil

Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée durant 15 min ou à la vapeur et égouttez-les.
- 2 Dans une poêle, faites fondre le beurre et faites revenir l'ail et le lard.
- 3 Hachez le persil, mélangez-le aux pommes de terre puis ajoutez le tout au beurre et salez et poivrez.
- 4 Ajoutez les jeunes pousses d'épinards. Décorez avec les oeufs découpés en quarts, les pistaches et le parmesan.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

