

# POÊLÉE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES

**Durée de préparation:** 15 minutes

**Durée de cuisson:** 30 minutes

**Type:** Plat

## Ingrédients:

(pour 4 personnes)

- 1 kg de pommes de terre
- 3 cuillères à soupe de ciboulette hachée
- 30 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- sel et poivre

## Descriptif:

Éplucher et laver les pommes de terre.

Les sécher dans un torchon.

Faire fondre le beurre dans une sauteuse.

Y mettre les pommes de terre et secouer la casserole pour les enrober de beurre.

Saupoudrer la ciboulette hachée, saler, poivrer et mouiller d'un 1/2 verre d'eau.

Laisser cuire à feu très doux environ 20 min selon la taille des pommes de terre.

Dès qu'elles sont tendres à cœur, ajouter la crème.

Remuer, chauffer à feu vif et servir aussitôt.

