

QUE FAIRE AVEC...

... 500 g de pdt nouvelle ?



Pommes de terre nouvelles à la coriandre

- ✿ Laver les pommes de terre et les couper en quartiers sans les éplucher. Les essuyer dans un torchon.
- ✿ Faire chauffer **2 cuillères à soupe d'huile d'olive** dans une sauteuse, y faire revenir rapidement les pommes de terre avec **4 gousses d'ail** entières, **une branche de thym**, **une feuille de laurier** et **une poignée de feuilles de coriandre**. Saler et poivrer à convenance.
- ✿ Mettre le tout au four à 180°C, recouvert d'un papier d'aluminium, pendant 1/2 heure au moins.
- ✿ Servir chaud.

* * *

Pommes de terre nouvelles rôties à la moutarde douce

- ✿ Nettoyer les pommes de terre sans les éplucher. Les découper en demi-lunes de tailles égales et les réserver.
- ✿ Dans un bol, mélanger **3 cuillères à soupe rases de moutarde**, **3 cuillères à café d'huile d'olive**, **1 cuillère à soupe de jus de citron**, **1 grosse gousse d'ail hâchée finement** et du **sel**. Verser le mélange sur les pommes de terre nouvelles et bien mélanger pour les enrober.
- ✿ Déposer les pommes de terre sur la plaque recouverte de papier cuisson en les étalant le plus possible. Enfourner 30 min à 200 °C, en retournant les pommes de terre à mi-cuisson.
- ✿ Sortir les pommes de terre du four et les servir chaudes, parsemées de persil fraîchement hâché.

* * *