

Pommes de terre à la parisienne



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

1,5 kg de pommes de terre
parisiennes précuites Ardo

100 ml d'huile d'olive

4 gousses d'ail, finement hachées

100 g de persil haché surgelé Ardo

1 cuillère à café de sel

1 cuillère à café de poivre noir

Le jus d'1 citron (facultatif)

50 g de beurre (facultatif, pour une
finition encore plus crémeuse)

Préparation

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les pommes de terre parisiennes précuites Ardo et faites-les cuire pendant environ 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes.
2. Ajoutez l'ail finement haché et faites cuire pendant 2 à 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit parfumé. Ajoutez ensuite le persil haché surgelé Ardo et mélangez bien.
3. Assaisonnez de sel, de poivre et, si vous le souhaitez, d'un peu de jus de citron. Poursuivez la cuisson pendant 2 à 3 minutes afin de bien mélanger les saveurs.
4. Ajoutez le beurre dans les dernières minutes de cuisson pour une finition encore plus crémeuse.
5. Servez les pommes de terre bien chaudes en accompagnement ou en plat principal.

Allergènes

Milk

