



Plats d'accompagnement

Autre

Dés de pommes de terre rôtis au four au beurre de sauge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (fermes)

poignée feuilles de sauge

30 grammes de beurre

1/2 citron (le zeste)

huile d'olive

poivre

sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en cubes. Mélangez les cubes de pommes de terre avec un filet d'huile d'olive et le zeste de citron. Salez et poivrez puis enfournez 40 minutes.

Faites fondre le beurre et faites revenir brièvement la sauge dès que le beurre pétille. Répandez le beurre sur les cubes de pomme de terre et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

