Pommes de terre à la sauge

Écrit par

Des petites pommes de terre (quand elles sont nouvelles c'est dix fois meilleur), 4 branches de sauge fraîche, 1 petite tête d'ail et un beau morceau de beurre salé. De la fleur de sel

Dans un plat en fonte, faire fondre le beurre à feu très doux avec les feuilles de sauge.

Ajouter l'ail coupé en 4. Laisser mijoter 15 à 20 minutes sans coloration..

Pendant ce temps cuire les pommes de terre en robe des champs. Egoutter et les ajouter dans la cocotte.

Laisser dorer légèrement la peau de pommes de terre et croustiller la sauge. Saler à la fleur de sel.

(Recette Passard)