

Poêlée de pommes de terre rôties et haricots verts aillés

Pour 4 personnes : 6 petites pommes de terre – 1 grosse boîte de haricots verts bio – 10g de beurre – 1CS d'huile d'olive – 1 gousse d'ail – Sel – Poivre

Épluchez vos pommes de terre, rincez-les et coupez-les en dés. Réservez.

Dans une sauteuse chaude, faites fondre le beurre avec l'huile d'olive. Ajoutez les pommes de terre à feu moyen, faites-les revenir 1 minute en remuant. Salez, poivrez. Baissez légèrement le feu, couvrez et laissez rôtir environ 10 minutes. Remontez le feu et ajoutez votre ail émincer et les haricots verts. Faire revenir quelques minutes (le temps de faire sauter les haricots verts) en remuant fréquemment. A servir en accompagnement d'une viande rouge ou blanche.