

# Pommes de terre style “à la braise”

## Ingrédients :

Pommes de terre moyennes

### Cocotte de base

500 à 800 g



### Grande cocotte

1 kg

## Préparation :

- 1 - Lavez bien les pommes de terre (conservez la peau).
- 2 - Disposez-les sur la grille, position basse.
- 3 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

## Temps de cuisson :

**Inversion\***

**40/45 mn**

20 mn

**HAUT :**

Maxi

**BAS :**

Maxi



**50/55 mn**

25 mn

Maxi

Maxi

\*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

## Conseils / Notes :

- Idéale pour accompagner des grillades.
- Servir avec un mélange de crème fraîche et de ciboulette ciselée, fleur de sel et poivre du moulin.

---

---

---

---