

Grenailles au sel fou



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 pièces	Ail en chemise	~
10 pièces	Echalote entière	~
0.15	Huile de pépins de raisin en bouteille 1 L HUILERIE GID	0023412
2.5 kg	Pomme de terre grenaille	~
	Sel fou en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244928

Étapes de préparation

- 1 Nettoyer les petites pommes de terre, l'ail et les échalotes en chemise. Bien les sécher.
- 2 Dans le plat de cuisson, verser l'huile et y faire rouler les pommes de terre, les gousses d'ail et les échalotes entières, pour bien les enrober.
- 3 Assaisonner de sel fou généreusement.
- 4 Enfourner à 180°C pendant 1h30. Les pommes de terre doivent être fondantes et bien confites à cœur. Pour cela penser à bien mélanger de temps en temps en cours de cuisson.
- 5 Servir bien chaud en accompagnement de viandes ou poissons grillés et d'une belle salade finement assaisonnée.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits rouge AOC BIO en bouteille 75 cl A L'ORIGINE DOMAINE PATRICK HUDELOT