

POMMES DE TERRE, PIPE (PÂTES) & SAUCE AUX CÂPRES



TEMPS DE
PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE
CUISSON
-30 MIN.

INGRÉDIENTS



Pour 2 personnes

450 g pommes de terre à rissoler
beurre, huile
sel, poivre 5 baies
romarin frais
150 g pipe (pâtes)
2 c. à soupe câpres
ail, persil
1 c. à soupe huile olive
1 c. à soupe huile sésame

Commencez par éplucher, laver et couper les pommes de terre en petits cubes.

Dans une petite cocotte (ou une poêle), mettez un mélange moitié beurre / moitié huile. Lorsque la matière grasse est fondue, ajoutez les pommes de terre sur feu moyen et laissez rissoler. Assaisonnez d'un peu de sel et de poivre 5 baies du moulin et ajoutez un peu de romarin frais.

Laissez cuire une bonne vingtaine de minutes en remuant de temps en temps pour que ça n'attache pas au fond de la cocotte : les pommes de terre doivent être dorées et légèrement grillées.

- Note perso : dans un livre de cuisine j'avais lu que pour les pommes de terre, la cuisson idéale était un mélange moitié huile / moitié beurre. Et c'est vrai qu'après pas mal de tests, je confirme ! Après, vous pouvez faire comme vous voulez 😊 -

Pendant que les pommes de terres cuisent, remplissez une casserole d'eau salée et portez à ébullition. Aux premiers bouillons, versez les pâtes et laissez cuire le temps indiqué sur le paquet.

Dans le bol d'une petite moulinette ou un mixeur, versez les câpres. Ajoutez les huiles, un peu d'ail (ou beaucoup suivant vos goûts), et du persil frais. Hachez le tout rapidement pour obtenir une sauce aux câpres. Réservez.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, baissez le feu pour laissez au chaud.

Lorsque les pâtes sont prêtes, égouttez-les et versez les dans un saladier ou un plat de service. Ajoutez les petites pommes de terre rissolées et la sauce aux câpres. Bien mélanger.

Décorez d'un petit bout de persil et servez chaud 😊 !

