

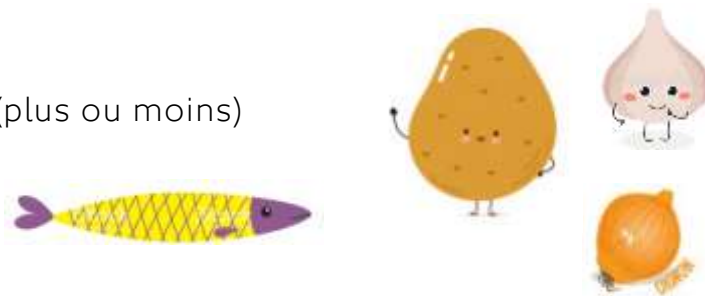
## ... AU DEJEUNER

RECETTE du JEUDI 14 mai

### Pommes de terre aux sardines (plat surinamais)

#### Ingrédients 4 personnes

- 1,5 kilo de pommes de terre
- 1 boîte de sardines à l'huile
- 1 cuillère à café de purée de piment (plus ou moins)
- Huile neutre pour cuisson
- 1 gros oignon
- 2 grosses gousses d'ail
- Sel au goût



#### PRÉPARATION : (15 mn / cuisson : 50 mn)

- Peler les pommes de terre et les couper en cubes d'environ 3 cm.
- Rincer les pommes de terre sous un filet d'eau puis les laisser s'égoutter.
- Peler deux grosses gousses d'ail et les hacher au couteau.
- Ciseler finement un gros oignon.
- Faire revenir l'ail pendant 1 minute dans l'huile brûlante.
- Ajouter l'oignon ciselé sur l'ail en train de frire et baisser le feu à ultra doux, c'est à dire le plus petit feu et au minimum.
- Verser les pommes de terre égouttées sur l'oignon, fermer avec un couvercle et laisser cuire les pommes de terre dans leur jus sans ajouter d'eau pendant 40 mn en remuant tous les 15 minutes. Il est important que le feu soit vraiment doux doux.
- Ouvrir la boîte de sardines à l'huile, retirer l'arête centrale des sardines et les couper en petits cubes. Verser l'huile qui reste dans la boîte dans les pommes de terre.
- Les pommes de terre doivent être cuites et tendres, les verser alors dans une poêle anti-adhésive avec une demi louche d'huile neutre et mettre sur feu vif pour faire dorer les pommes de terre.
- Ajouter les dés de sardines et les mélanger aux pommes de terre.
- Ajouter une cuillère à café de purée de piment (plus ou moins selon la force du piment et votre propre goût) et mélanger.
- Remuer souvent la préparation pour que les pommes de terre dorent bien sur toutes leurs faces.
- Saler au goût et servir quand elles sont devenues bien croustillantes.

**BONNE  
DEGUSTATION !**

