

# Pommes de terre caramélisées au sésame

## *Ingrédients :*

- 1 kg de pommes de terre
- 100 g de beurre
- 1 poignée de sésame doré
- 1 pincée de sel



## *Les étapes :*

- Choisissez si possible des pommes de terre de même taille
- Plongez-les dans l'eau bouillante légèrement salée (avec la pelure). Laissez-les cuire 15 à 20 minutes selon grosseur. Sortez-les de l'eau laissez-les refroidir un peu et pelez-les.
- Coupez-les de façon à avoir des quartiers égaux
- Dans une casserole à fond épais faites fondre le sucre à feu très doux. Mettez une petite cuillerée d'eau au départ pour éviter un noircissement préjudiciable. Lorsque le sucre devient un caramel brun clair ajoutez le beurre coupé en petits morceaux rapidement en tournant avec une cuillère de bois. Terminez en ajoutant le sésame.
- Incorporez les pommes de terre en quantité suffisante pour qu'elles couvrent uniformément le fond de la casserole. Remuez bien afin que les morceaux de pommes de terre s'enduisent bien régulièrement de caramel. Déposez-les dans un plat de service chauffé et continuez jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient caramélisées. Servez tout de suite.
- 

Source : <https://www.marieclaire.fr/cuisine/pommes-de-terre-au-sucre,1208281.asp>