

# POMMES DE TERRE POÊLÉES AUX PIMENTS DOUX



## *Ingrédients:*

pour 2 personnes

- 500g de pommes de terre
- 250 g de piments verts doux
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- Quelques branches de persil
- Huile d'olive
- Sel et poivre

## *Les étapes*

Faire cuire les pommes de terre 1 dizaine de minutes dans l'eau salée (elles doivent être encore fermes).

Laisser tiédir puis éplucher et couper en gros quartiers.

Laver les piments, les sécher, les couper en 4 et ôter les graines.

Éplucher l'ail et l'oignon, émincer ce dernier et hacher la gousse d'ail après avoir retiré le germe.

Dans une poêle, faire chauffer 5 cuillères d'huile d'olive puis laisser cuire doucement l'oignon émincé (sans le faire dorer). Ajouter l'ail haché et les piments puis laisser cuire, en remuant, pendant 2 ou 3 minutes.

Ajouter les quartiers de pommes de terre et laisser dorer sur feu doux.

Laver le persil, le sécher et le ciseler avant de l'ajouter, en fin de cuisson, sur la préparation.

Servir après avoir salé légèrement et poivré.

source: <https://www.avosassiettes.fr/pommes-de-terre-poelees-aux-piments-doux/>