

EMINCE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES

Les tomates peuvent être mises à tremper la veille dans un bol d'eau afin de les attendrir pour une mastication plus aisée, au besoin. Le romarin et le thym sont intéressants lors de troubles digestifs.

Image not found

<https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/52/thumbnails/Emincé de pommes de terre aux herbes.jpg>

Temps de préparation : 5 min - Temps de cuisson : 10 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (4 personnes)

- 3 pommes de terre
- 35 g de tomates séchées en tranches, macérées à l'huile
- 2 g de romarin (frais en branche)
- 1,5 g de thym (frais en branche)
- 1 grosse c. à s. de vinaigre balsamique
- huile d'olive
- sel & poivre

Préparation

Laver et éplucher les pommes de terre. Les découper en petits dés. Saler, poivrer. Mettre le thym et le romarin.

Mettre dans récipient adapté au micro-ondes (type plat en pyrex) avec un demi-verre d'eau et recouvert d'un film alimentaire allant au micro-ondes. Faire cuire pendant 10 minutes à 1000 Watts (puissance maximale).

Pendant ce temps, égoutter les tranches de tomates séchées, puis les effiler en petits morceaux.

Une fois les pommes de terre cuites, laisser refroidir et égoutter.

Pour assaisonner, verser sur votre préparation un peu d'huile et la crème de vinaigre balsamique (ou le vinaigre balsamique).

Servir tiède.