

Patates à l'ail et au parmesan dans la mijoteuse

- Les petites patates grelots absolument parfaites dans la mijoteuse!



Ingrédients :

- 3 lb de petites patates grelots coupés en deux
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 4 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillère à thé d'origan séché
- 1/2 cuillère à thé de basilic séché
- 1/2 cuillère à thé d'aneth séché
- Sel et poivre au goût
- 1/4 de tasse (65 ml) de fromage Parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de persil frais

Préparation :

1. Mettre les patates, l'huile d'olive, le beurre, l'ail, l'origan, le basilic et l'aneth dans la mijoteuse.
2. Saupoudrer de sel et de poivre, au goût.
3. Faites cuire à LOW pendant 4 à 5 heures ou à HIGH pendant 2 à 3 heures.
4. Servir et saupoudrer de Parmesan et de persil frais!

Une recette super facile pour faire un accompagnement de pommes de terre

absolument parfait! Très bon :)

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)