

Grenailles au Sésame

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMMES DE TERRE GRENAILLE 12-16
- BEURRE DE CUISSON
- HUILE DE SESAME un peu
- GRAINES DE SÉSAME
- SEL
- POIVRE

Recette:

- Faites cuire les grenailles en chemise dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez puis laissez un peu refroidir.
- Pelez les pommes de terre délicatement en les laissant entière.
- Dans un poêle, faites rissoler les grenailles entières dans du beurre chaud. Assaisonnez de sel, poivre et un peu d'huile de sésame.
- Retournez-les régulièrement jusqu'à ce qu'elles prennent couleur.
- Au moment de servir, ajoutez un peu de graines de sésame.

