

## Ingrédients

2 lb (900g) de petites pommes de terre rouges  
¼ de tasse (65ml) de vinaigrette italienne  
2 c. à soupe (15g) d'herbe de Provence  
1/8 c. à thé (1g) de sel  
1/8 c. à thé (1g) de poivre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Nombre de portion : 6

## Préparation

Placer les pommes de terre dans une casserole.

Les couvrir d'eau et porter à ébullition. Couvrir et laisser bouillir jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.

Égoutter les pommes de terre dans une passoire et laisser refroidir légèrement.

Couper les pommes de terre en deux ou en quatre selon leur grosseur.

Dans une grande poêle, faire chauffer la vinaigrette à feu moyen.

Ajouter les pommes de terre en remuant pour bien enrober.

Ajouter les herbes de Provence, le sel, le poivre. Remuer pour bien enrober.

Cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et bien chaudes.



Pommes de terre  
aux fines herbes

**VAL MONT**

Depuis 1958