



[www.plancha-eno.ca](http://www.plancha-eno.ca)

# Pommes de terre tapées aux deux oignons et aux herbes

---

Pour 4 personnes

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 15 à 20 minutes

---

## INGRÉDIENTS

600 g de petites pommes de terre nouvelles  
4 oignons nouveaux finement émincés  
2 oignons finement émincés  
1 tige de romarin effeuillée  
2 tiges de thym effeuillées  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre

## ASTUCE

Pour parfumer encore plus votre plat, remplacez les oignons nouveaux par quelques tranches fines de fenouil.

## PRÉPARATION

1. Lavez et brossez les pommes de terre. Dans une casserole d'eau salée bouillante, faites-les cuire 12 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, puis passez-les sous l'eau froide.
2. A l'aide du plat d'un grand couteau, écrasez)les légèrement (elles doivent être juste éclatées) et déposez-les sur la plancha, à feu vif, laissez-les cuire 2 à 3 minutes.
3. Ajoutez les oignons et les herbes, salez, poivrez, mélangez 1 à 2 minutes et servez accompagné d'un filet d'huile d'olive.