

POMMES DE TERRE POÊLÉES AU PAPRIKA



Pommes de terre au paprika poêlées Pommes de terre au paprika poêlées Des pommes de terre faciles à poêler, assaisonnées simplement de paprika, de poudre d'ail, de sel et de poivre ! L'annonce se termine par 13 Ces pommes de terre sautées au paprika sont l'un de mes plats d'accompagnement préférés que je prépare encore et encore ! Il suffit de couper des pommes de terre et de les faire frire à la poêle dans du beurre (ou de l'huile) avec les assaisonnements souhaités ; j'aime le paprika, l'ail, le sel et le poivre.

Infos

- **Temps de préparation:** 10 mins
 - **Temps de cuisson:** 15 mins
 - **Portions:** 4
-

Ingredients

- 2 cuillères à soupe de beurre (ou d'huile)
 - 2 livres de pommes de terre, lavées
 - 1 cuillère à café de paprika (fumé)
 - 1 cuillère à café d'ail en poudre
 - sel et poivre à volonté
-

Préparation

Etape 1

Faire fondre le beurre dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter les pommes de terre et l'assaisonnement, mélanger pour les enrober et faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés, environ 15 minutes.