

La cuisine de
Mercotte

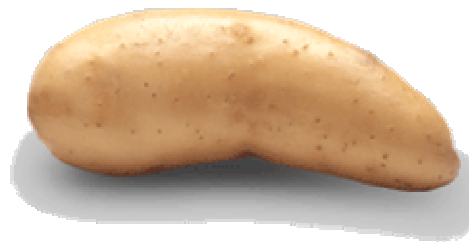


RATTES SAUTEES



*La Ratte du Touquet,
la renommée*

*La Ratte du Touquet est
considérée par beaucoup
comme la meilleure pomme
de terre, au sommet du goût.*



Choisir de petites pommes de terre grenaille, bien les laver sans les éplucher.
mettre 1 peu d'huile d'olive dans 1 poêle, quand elle est chaude y jeter les rattes,
assaisonner d'une poignée de gros sel gris, ajouter 20 gousses d'ail non
épluchées, 1 feuille de laurier, du thym frais, couvrir et laisser cuire à feu doux
20 à 25 mn.

La cuisine de Mercotte©2007

www.mercotte.fr

Email: mercotte@free.fr