



Patates Liones

Liones Patates



2 pommes de terre moyennes
1 petit oignon
1 cuillère à soupe plein de beurre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre noir
1 pincée de cumin
5 - 6 brins de persil

Laissez bouillir les pommes de terre, épluchez la peau, coupez en petit morceau carré. Coupez les oignons en petit morceau, puis hachez le persil finement.

Mettez du beurre dans une poêle, quand elle chauffe à moyenne température, rajoutez les oignons. Laissez cuire jusqu'à que les oignons grillent.

Rajoutez les pommes de terre, du sel et du poivron noir. Laissez cuire jusqu'à que les pommes de terre absorbe le beurre.

Retirez du four, rajoutez du cumin, puis du persil et mélangez. Ramenez à table de façon tiède en compagnie de viande et des plats grillés.

N-B: Patates liones est un plat préparé généralement par les français.