

Mijoté de pommes de terre aux olives

En plat ou en accompagnement, c'est le mijoté qu'il vous faut !

Le mijoté de pommes de terre aux olives est une recette qu'on peut qualifier de végétarienne. Une recette qui suffit à elle-même tellement elle est parfumée et complète.

Par contre si vous êtes des carnivores, ce mijoté sera parfait comme accompagnement à toutes sortes de viandes.

Ici les pommes de terre sont agréablement relevées par les épices et l'huile d'olive, ce qui donne des senteurs alléchantes et des couleurs agréables à votre plat. Les pupilles d'abord puis les papilles après.

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre à chair ferme
- 85 g d'olives vertes en rondelles Tramier
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olives vierge extra Tramier
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cumin
- 25 cl d'eau
- Poivre du moulin
- Sel

Préparation

Epluchez les pommes de terre, lavez-les puis coupez-les en cubes.

Disposez-les dans une casserole ou une petite marmite, ajoutez l'huile d'olive, le persil, l'ail, les épices puis mélangez le tout.

Salez et poivrez, couvrez d'eau puis laissez mijoter 15 minutes.

Après ce temps, ajoutez les rondelles d'olives vertes et continuez la cuisson 5 minutes de plus.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop d'eau dans la sauce, si oui laissez encore mijoter afin d'avoir plus d'onctuosité.

Servir comme un plat végétarien ou bien comme un accompagnement d'une viande.

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 20 Min.