

Pommes de terre à la sauge, sauce au safran

Ingrédients :

Pommes de terre nouvelles
Feuilles de sauge fraîches
Huile d'olive
Safran en brins
du parmesan
Crème fraîche
Sel



Préparation :

Répartissez les pommes de terre de petite taille ou coupées en tranches sur une plaque de cuisson, recouvrez généreusement de feuilles de sauge.

Ajoutez de l'huile d'olive et du sel. Faites cuire au four à 180 - 200 degrés pendant 15 minutes environ.

Servez avec une sauce au safran :

laissez tremper quelques brins de safran dans un peu d'eau tiède, puis mélangez le safran et l'eau devenue jaune à un pot de crème fraîche.

Ajoutez du sel. Ajoutez éventuellement du parmesan fraîchement râpé.

Cette recette nous vient d'Iris Zahnd-Hofer.

Vous trouverez d'autres recettes saines sur www.avogel.ch.

