

Patates sautées avec du bifteck

Les ingrédients :

- Pommes de terre
- ail
- Feuille de laurier
- huile
- beurre
- sel, poivre

Le matériel :

- casserole

Préparation :

Epluche dix pommes de terre

Prépare six gousses d'ail et des feuilles de laurier

Dans une casserole au fond épais mets une cuillère d'huile et deux morceaux de beurre

Fais chauffer.

Mets dans la casserole les pommes de terre, laurier , sel poivre.

Fais dorer à feu vif pendant 15 minutes sinon couvrir.

Finis la cuisson pendant 10 minutes.

Recouvre la casserole et mets à feu doux.