

## Pommes de terre aux fines herbes

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 50 min

**Portions** : 6

### INGRÉDIENTS

**2 lbs (900 g) de petites pommes de terres rouges**

**1/4 tasse (65 ml) de vinaigrette italienne**

**2 c.à soupe (15 g) d'herbes de Provence**

**1/8 c.à thé (1 g) de sel**

**1/8 c.à thé (1 g) de poivre**

1. Placer les pommes de terre dans une grande casserole.
2. Les couvrir d'eau et porter à ébullition. Couvrir et laisser bouillir jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
3. Égoutter les pommes de terre dans une passoire et laisser refroidir légèrement.
4. Couper les pommes de terre en deux ou en 4 selon leur grosseur.
5. Dans une grande poêle, faire chauffer la vinaigrette à feu moyen.
6. Ajouter les pommes de terre en remuant pour bien enrober.
7. Ajouter les herbes de Provence, le sel, le poivre. Remuer pour bien enrober.
8. Cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et bien chaudes.