Grenailles à la cressonnière

4 personnes | 25 min cuisson

INGREDIENTS

1.5 kilo de pommes de terre grenailles
200 g d'oignons rouges
150 g de cresson d'hiver
20 g de beurre
sel, poivre

ETAPES

1. Laver soigneusement les pommes de terre grenailles, puis les placer dans une casserole d'eau froide salée. A partir du point d'ébullition, compter 18 minutes de cuisson.
2. Eplucher et émincer l'oignon rouge en lamelles. Laver le cresson et l'effeuiller: pincer chaque tige depuis la base en remontant pour détacher les feuilles. Hacher grossièrement les feuilles au couteau.
3. Une fois les grenailles cuites, les égoutter et réserver.
4. Dans une grande poêle, faire fondre le beurre, y faire revenir les lamelles d'oignons. Lorsque les oignons sont transparents, ajouter les pommes de terre et le cresson haché. Faire revenir quelques minutes supplémentaires, saler, poivrer, et servir bien chaud. Bon appétit.