

## **La crique de pomme de terre aux herbes du « cortil »**

4 personnes

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- Un bouquet : ciboulette, persil, cerfeuil
- Quelques feuilles d'estragon
- 60 grammes de beurre

Pelez les pommes de terre, lavez les et épongez les. Râpez les pommes de terre avec la grille céleri. Dans un saladier pressez entre les mains pour conserver les pommes de terre sans eau. Salez, poivrez, ajoutez les herbes finement ciselées.

Mettez dans une poêle antiadhésive les 30 grammes de beurre. Versez les pommes de terre, tassez les un peu et faire cuire à couvert feu moyen 15 minutes. Retournez sur le couvercle et faire glisser dans la poêle les 30 grammes de beurre restant et laisser cuire 15 minutes.

Lorsqu'elle est bien croustillante, faites la glisser dans un plat chaud et servez aussitôt.

Cette préparation peut accompagner une viande ou du jambon de pays.