



## **POMMES DE TERRE A LA SAUGE**

**pour 4 personnes :**

**12 à 15 pommes de terre nouvelles - 6 cl d'huile d'olive - 1 càc sel - 2 càc poivre moulu au moulin - 10 touffes de sauge fraîche -**

**Préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Placer les pommes de terre dans un plat à gratin. Les arroser avec l'huile d'olive. Saler, poivrer, puis répartir la sauge en remuant. Enfourner et cuire pendant 1 heure.**