

# Pompadour Label Rouge endiablées

*Une recette de l'Association Pompadour Label Rouge*

**Préparation** : 10 min

**Cuisson** : 60 min

**Pour 4 personnes**

## Ingrédients

- 8 grosses pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 4 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 2 feuilles de laurier
- Quelques brins de thym (frais de préférence)
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

## Préparation

**Brossez** les pommes de terre Pompadour Label Rouge sous l'eau et posez-les encore humides dans le diable.

**Ajoutez** les gousses d'ail et les échalotes, sans les peler, légèrement huilées au pinceau. Ajoutez les feuilles de laurier et les brins de thym. Salez et poivrez.

**Placez le** couvercle du diable et posez-le sur un feu aussi doux que possible.

**Laissez cuire** environ 1 heure. Ne l'ouvrez pas pendant la première demi-heure afin de conserver toute la vapeur. Vérifiez la cuisson des pommes de terre Pompadour Label Rouge qui doivent être tendres.

**Servez-les** directement dans le diable avec du beurre salé et une salade verte, ou bien en accompagnement d'une viande.