Patate Grek, avec mon Starfrit, Chef Mario

**Ingrédients :**

Premièrement avec votre autocuiseur

Faire cuire les 6 patates moyennes mettre en mode pommes de terre 10 minutes retirer et envoyer au réfrigérateur 2 heures.

Ensuite, couper vos patates en quartier

2 C, à soupe (30 ml) de beurre

1 C, à thé (5 ml) d’huile d’olive

½ C, à thé (2.5 ml) de sel d’oignon

Sel et poivre ½ C, à thé (2.5ml)

1/8 de C, à thé ( .0,68 ml) de moutarde à l’ancienne

1 C, à Soupe (15 ml) de moutarde fraîche

**Préparation :**

Partir l’autocuiseur au mode sauté laissé chauffer deux minutes avant de mettre le beurre et l’huile

Faite cuire au moins 3 minutes avant de retourner vos quartiers de pommes de terre durant ce temps ajouter les épices et retourner les pataq comme on dit au Québec cuire plusieurs minutes pour obtenir des quartiers ferme et bien doré fermer le mode sauté retirer tous les quartiers

**Préparations finales**

**Dans un récipient d’aluminium**

Mettre 1 C, à thé (5 ml) de beurre à l’ail 1le jus d’un quartier de citron ou de lime ajouter un C, à soupe (15 ml) de vinaigrette Grek feta & Oregano ou origan en français

Si vous n’avez pas cette vinaigrette, prendre une vinaigrette italienne.

Finalement 1 C, à Soupe (15 ml) d’origan

Bien mélanger ensemble pomme de terre et ingrédients puis servir c’est prêt miam miam Chef Mario