



*Services Alimentaires Santé Plus*

3105 rue Bédard, St-Jean-Baptiste  
(450) 467-5870 poste 4375

# Pommes de terre boulangère

---

## Pour 4 personnes

4 à 5 patates moyennes épluchées et lavées

1 petit oignon blanc ciselé

2 tasses de bouillon de poulet

Une pincée de thym

## Méthode

Trancher les patates de façon régulière

Chauffer un peu de margarine dans un chaudron

Suer les oignons

Ajouter les patates et suer encore un peu

Ajouter le bouillon de poulet et le thym

Laisser cuire à feu moyen jusqu'à ce que la chair soit tendre et légèrement croquante.

Bon appétit!