

HACHIS DE POMMES DE TERRE AUX POIVRONS ET OLIVES

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Recette postée par CuisineAZ.com

Pour 6 Personne(s)

- Temps de préparation : 20 min
- Temps de cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 1 kg de [pommes](#) de terre
- 2 [poivrons](#) rouges
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre



Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Accord vin :

- Un Bandol (Rosé, Provence)

Préparation :

Lavez les [pommes](#) de terre et mettez-les dans une [casserole](#). Couvrez d'eau froide, [salez](#) et faites cuire 25 min.

Pendant ce temps, [hachez](#) les [olives](#) grossièrement.

Egouttez et coupez les [poivrons](#) en tous petits dés.

Faites chauffer l'huile dans une [poêle](#) et faites-y [revenir](#) rapidement les [poivrons](#) en remuant sans arrêt. Réservez.

Egouttez les [pommes](#) de terre et [pelez](#)-les. Ecrasez-les à la fourchette et remettez-les dans une [casserole](#). Ajoutez les [olives](#) et les [poivrons](#) avec leur huile de cuisson.

Faites réchauffer à feu doux en remuant sans arrêt.

Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.