

# Diots de Savoie et Pommes de Terre



## Ingrédients

8 diots de Savoie

10 pommes de terre de taille moyennes

1 oignon

2 gousses d'ail

2 c. à café de paprika

150 ml d'eau

3 branches de thym

10 feuilles de laurier

1 c. à soupe d'huile d'olive

Sel, poivre

## Préparations

Pelez et émincez l'oignon et l'ail.

épluchez et coupez vos pommes de terre.

faites revenir 5 min l'oignon, l'ail dans l'huile d'olives puis ajoutez

les diots et remuer de temps en temps.

Ajoutez les pommes de terre puis après le paprika et mélangez avec une spatule en bois.

Enfin, ajoutez l'eau puis déposez sur le dessus le thym et le laurier.

Salez et poivrez puis lancez la cuisson sous pression pour 8 min.

Servir aussitôt.