

# RATTES AU COOKEO

Pour 2 personnes



*400 g de petites rattes  
2 gousses d'ail hachées  
30 g de beurre  
1 cuillère à soupe d'huile  
1/2 cuillère à soupe de sel gros  
1/8 de cuillère à café de piment d'Espelette*

**Découpez les rattes en larges tronçons.**

**Dans le Cookeo, mettre les pommes de terre puis les recouvrir d'eau salée.**

**Passez en mode cuisson rapide pendant 5 minutes.**

**Retirez les pommes de terre, égouttez les et rafraîchissez les à l'eau froide.**

**Dans Cookeo nettoyé, faites revenir les pommes de terre dans le beurre et l'huile pendant 18 à 20 minutes en tournant fréquemment.**

**Une minute avant la fin de cuisson ajoutez l'ail et le piment d'Espelette puis mélanger.**

[Ces petites pommes de terre accompagnent aussi bien les viandes que les poissons.](#)