



Plats d'accompagnement

Pommes de terre cuites dans le sel avec lardons et fromage persillé

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (grosses, farineuses)
8 pointes d'asperges vertes
4 jeunes oignons (en anneaux)
1 poignée cresson
150 grammes de lardons fumés
2 kilogrammes de sel de mer
100 grammes de fromage bleu
100 millilitres d'eau
1 sirop de poire
2 blancs d'œufs
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Battez les blancs d'œufs en mousse. Ajoutez-y le sel et l'eau. Mettez un morceau de papier sulfurisé dans un plat en aluminium et couvrez avec un petit fond de sel. Piquez les pommes de terre tout autour avec une fourchette et déposez-les sur le sel.

Couvrez les pommes de terre avec le sel restant et veillez que la croûte de sel sur les pommes de terre soit bien fermée. Placez le plat à la chaleur indirecte du barbecue et fermez le couvercle. Cuisez les pommes de terre environ 40 minutes.

Mélangez le sirop de poire aux lardons et faites-les frire sirupeux et dorés. Salez et poivrez les pointes d'asperges vertes puis badigeonnez-les d'huile d'olive. Grillez-les à point sur le barbecue.

Coupez les pommes de terre cuites en deux dans la longueur et retirez-en la chair prudemment. Mélangez le fromage et la moitié des jeunes oignons à la chair. Assaisonnez avec beaucoup de poivre et une pincée de sel.

Remettez le mélange fromage/chair de pomme de terre dans les pommes de terre et répartissez dessus les pointes d'asperges grillées et les cubes de bacon sucrés. Terminez par le reste des oignons et le cresson.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

