



Plats d'accompagnement

Pomme de terre en chemise avec poulet grillé et cheddar

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (grosses, farineuses)
4 gousses d'ail (épluchées, en tranches)
brin romarin (quelques)
2 ciboulette (hachée fin)
4 tomates (en grappe)
2 jeunes oignons
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
2 cuillères à soupe de sauce barbecue
2 cuillères à soupe d'oignons frits
120 grammes de crème aigre
100 grammes cheddar (râpé)
2 poulet (filets)
1 cuillère à café poudre de paprika
1/2 cuillère à café chili en poudre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Piquez les pommes de terre tout autour avec une fourchette et badigeonnez-les d'huile d'olive. Saupoudrez de sel. Enveloppez chaque pomme de terre avec quelques branchettes de romarin et des tranches d'ail dans 2 feuilles d'aluminium et posez-les durant 1 heure sur le barbecue. Retournez-les régulièrement. Testez leur cuisson avec un bois à brochette. Enlevez les feuilles et rôtissez-les encore un peu sur le barbecue.

Coupez les filets de poulet en deux dans la longueur. Badigeonnez les filets avec de l'huile d'olive puis assaisonnez-les avec le paprika en poudre, le chili, du poivre et du sel. Cuisez-les à coeur et grillez-les sur le barbecue. Ensuite coupez la viande finement.

Coupez les jeunes oignons finement. Coupez les tomates en morceaux. Incorporez les oignons aux morceaux de tomates et assaisonnez avec le vinaigre, un filet d'huile d'olive, du poivre et du sel.

Coupez les pommes de terre sautées dans la longueur et émiettez un peu la chair avec une fourchette. Saupoudrez avec le cheddar et laissez le fromage fondre un peu. Versez dessus une cuillère de mélange de tomates et ensuite une cuillère de poulet grillé. Terminez par une petite cuillère de sauce barbecue, un peu de

crème aigre, la ciboulette et les oignons rôtis.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

