



Plats d'accompagnement

Pomme de terre en chemise avec avocat et crevettes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (grosses, farineuses)
1 oignon rouge (petit, ciselé)
8 tomates cerise (colorées)
1 gousse d'ail
2 avocats
200 grammes de crevettes grises (épluchées)
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
60 grammes de graines de potiron
120 grammes de ricotta
100 grammes de feta
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 cuillère à café ras-el-hanout
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 dans 2 feuilles d'aluminium et posez-les sur le barbecue durant 1 heure. Retournez-les régulièrement. Testez la cuisson avec un bois à brochette. Déballez les pommes de terre et rôtissez-les encore un peu sur le barbecue.

Entretemps faites une purée grossière de la chair des avocats. Mélangez la gousse d'ail, l'oignon rouge et la ricotta et assaisonnez avec le ras el hanout, du poivre et du sel. Coupez les tomates cerises en quartiers que vous mélangez avec le persil, le balsamique, un filet d'huile d'olive, du poivre et du sel.

Coupez les pommes de terre en chemise dans la longueur et émiettez un peu la chair avec une fourchette. Versez dessus le mélange d'avocat et ensuite les tomates cerises. Répartissez les crevettes et émiettez la feta par-dessus. Terminez par les graines de potiron.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

