



Les plats principaux

Brochettes de saucisses lardées avec salade de pommes de terre grillées et radis

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, rouge
4 saucisses (barbecue)
12 tranches de lard fumé
1 poignée de persil (haché fin)
8 champignons de Paris
1 oignon rouge
1 gousse d'ail
huile d'olive
poivre
sel

Pour la salade de pommes de terre

700 grammes de pommes de terre (fermes)
150 grammes radis (en rondelles)
1 poignée de feuilles de menthe
1/2 cuillère à soupe moutarde
2 cuillères à soupe de lait
100 grammes de ricotta
1 cuillère à café de miel
4 jeunes oignons

Méthode de préparation

Coupez les pommes de terre en tranches de 1/2 cm. Mélangez les tranches avec 2 cs d'huile d'olive puis grillez-les sur le barbecue. Salez et poivrez puis laissez refroidir.

Enveloppez chaque saucisse avec 3 tranches de lard de manière à ce qu'elle soit complètement recouverte de lard. Coupez-les ensuite en 3 morceaux égaux. Épluchez et coupez l'oignon rouge en 8 quartiers. Enfilez sur chaque brochette en alternant 3 morceaux de saucisse, 2 quartiers d'oignon et 2 champignons.

Pressez l'ail et mélangez-le avec le persil, le vinaigre et un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Badigeonnez les brochettes avec ce mélange puis grillez-les brun doré et à coeur sur le barbecue.

Mixez ensemble la ricotta, le lait et le miel en un mélange crémeux. Salez et poivrez. Coupez les jeunes oignons en anneaux. Avec une cuillère répandez un peu de dressing sur un plat de service et répartissez dessus les tranches de pommes de terre grillées et les radis. Versez encore un peu de dressing par-dessus et terminez par les jeunes oignons et la menthe. Servez avec les brochettes de saucisses.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

Mixeur

