



Plats d'accompagnement

Crunchy brochettes de pommes de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les brochettes

350 grammes de pommes de terre grenaille
1 cuillère à soupe de feuilles de thym
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
1 cuillère à café poudre de paprika
3 cuillères à soupe de farine
1 oignon (doux, in partjes)
1/2 cuillère à café oregano
huile de romarin
sel

Pour le pesto

jus de citron (de 1 citron)
40 grammes d'amandes
rucola (bonne poignée)
persil (bonne poignée)
gousse d'ail
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez les grenailles dans un plat, ajoutez le paprika en poudre, le poivre de Cayenne, le thym, l'origan et le sel et mélangez le tout. Ajoutez la farine et un filet d'huile au romarin et mélangez bien de telle sorte que toutes les pommes de terre soient enrobées d'une fine couche de farine.

Enfilez les pommes de terre sur les bois à brochette. Grillez-les bien dorées dans une poêle à griller ou sur le barbecue.

Mixez tous les ingrédients pour le pesto avec un bon filet d'huile d'olive et un filet d'eau. Salez et poivrez. Servez auprès des brochettes de pommes de terre.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Mixeur

