



Plats d'accompagnement

Petites pommes de terre aux poivrons pointus et salsa

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de pommes de terre grenaille
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 piments pointus
poivre
sel

Pour la salsa verde

1 gousse d'ail (épluchée et écrasée)
2 filets d'anchois (hachés finement)
50 grammes de parmesan
60 millilitres d'huile d'olive
1/2 citron (le jus)
2 cuillères à soupe de câpres
1 persil plat (bouquet, haché fin)
1/2 bouquet de basilic (haché fin)
chili en poudre
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200°C.

Lavez les pommes de terre et les poivrons pointus. Coupez les pommes de terre et les poivrons en deux. Déposez les pommes de terre sur un plat à four recouvert de papier sulfurisé. Arrosez les pommes de terre avec de l'huile d'olive puis salez et poivrez. Enfourez 45 minutes.

Retirez les pommes de terre du four après 30 minutes. Remuez les pommes de terre et ajoutez les poivrons pointus.

Remettez le plat au four durant 15 minutes.

Entretemps faites la salsa verde : mettez les câpres dans un plat à mélanger avec les filets d'anchois, l'ail, le persil, le basilic et le jus de citron.

Retirez les pommes de terre et les poivrons du four. Disposez les sur un plat. Dispersez dessus la salsa verde et terminez avec du parmesan râpé.

Ustensiles de cuisine

Four

