



Plats d'accompagnement

Pommes de terre farcies à la feta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 brins de coriandre (hachées fin + supplément pour garnir)
4 pommes de terre (grosses, bien lavées)
220 grammes maïs doux (en boîte)
2 tomates (Roma, en morceaux)
1 oignon rouge (haché fin)
1 gousse d'ail (écrasée)
100 grammes de feta
1/2 piment (haché fin)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre à point dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les, enveloppez-les dans de l'aluminium et mettez-les 15 minutes au barbecue.

Mélangez l'ail, l'oignon rouge, le piment, le maïs, la coriandre et un filet d'huile d'olive aux dés de tomates. Salez et poivrez.

Coupez les pommes de terre cuites, avec une cuillère enlevez un peu de chair, salez et poivrez puis aspergez d'un peu d'huile d'olive. Répartissez dessus la salade de tomates et la feta émiettée. Garnissez avec quelques feuilles de coriandre.

Le soleil a-t-il fait place à la pluie?

Cuisez les pommes de terre à point 45 minutes dans un four à 200°C. Allez à l'étape 3.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

