



Plats d'accompagnement

Potato tornado

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (grosueur moyenne, fermes, non épluchées)
4 cuillères à soupe de beurre fin (fondu)
30 grammes de parmesan (râpé)
1 cuillère à soupe poudre de paprika
1 cuillère à soupe d'oregano
1 cuillère à café de poivre de cayenne
2 cuillères à soupe de persil (haché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 160°C. Mettez la pomme de terre 1 minute au micro-ondes sur 750 watts et piquez ensuite dedans droit du haut en bas un bois à brochette. Déposez la pomme de terre sur une planche à découper et placez un couteau aiguisé un peu de travers à environ 1 cm du dessus. Faites un mouvement tournant avec la pomme de terre pendant que vous coupez. Écartez les tranches les unes des autres comme une spirale de telle sorte qu'il y ait partout un peu d'espace entre les tranches. Faites cela avec chaque pomme de terre.

Mélangez le paprika en poudre, le poivre de Cayenne et l'origan au fromage et salez et poivrez. Badigeonnez les pommes de terre avec le beurre fondu puis saupoudrez avec le fromage.

Déposez les tornados sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et mettez-les 25 minutes au four jusqu'à ce qu'elles soient brunes et croquantes. Saupoudrez avec le persil.

Conseil: Délicieux avec une salade simple et une chipolata de poulet.

Ustensiles de cuisine

Four
Bois à brochette

