



Plats d'accompagnement

Pommes de terre Hasselback au parmesan et au jambon de Parme

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre
50 grammes de parmesan (de copeaux)
2 cuillères à soupe de ciboulette (finement hachée)
2 cuillères à soupe d'oignons frits
4 tranches de jambon de Parme
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce au beurre

1 cuillère à café de sauce Worcester
80 grammes de beurre (fondu)
1 cuillère à café de sucre brun
1/2 cuillère à café ail en poudre
1 cuillère à café de moutarde

Méthode de préparation

Allumez le barbecue. Nettoyez les pommes de terre et séchez-les. Pratiquez des incisions espacées de 3 mm, mais ne les coupez pas tout à fait. Badigeonnez-les d'huile d'olive, salez et poivrez. Faites rôtir les pommes de terre comme dans la recette des pommes de terre farcies.

Mélangez tous les ingrédients pour la sauce au beurre. Salez et poivrez.

Déballiez les pommes de terre. Émincez le jambon et farcissez-en les fentes des pommes de terre. Nappez-les généreusement de sauce au beurre et parsemez-les de parmesan. Placez-les dans la zone froide du barbecue ou dans une barquette en aluminium et laissez cuire pendant 10 à 15 minutes, couvercle fermé, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu et la peau croustillante.

Avant de servir, garnissez de ciboulette et d'oignons frits.

