



Plats d'accompagnement

Autre

Pommes de terre en purée au barbecue avec sauce à l'aneth

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pommes de terre grenaille
2 jeunes oignons (en rondelles)
1 ail en poudre
huile d'olive
poivre
sel

Pour la sauce à l'aneth

1 bosje dille (ciselé)
1 gousse d'ail (pressée)
1 cuillère à soupe de mayonnaise
1 cuillère à soupe de jus de citron
1 cuillère à café de moutarde
3 cuillères à soupe de yaourt
1 tiret d'huile d'olive

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre grenailles lavées dans de l'eau salée pendant 20 minutes. Égouttez-les et laissez refroidir.

Allumez le barbecue. Préparez la sauce. Salez, poivrez et réservez au frais.

Placez les pommes de terre sur une planche à découper et aplatissez-les délicatement à l'aide d'une spatule. Elles ne doivent pas se désagréger. Enduisez-les des deux côtés d'huile d'olive et épicez avec de la poudre d'ail, salez et poivrez.

Badigeonnez la grille du barbecue d'un peu d'huile et placez-y vos pommes de terre écrasées. Faites-les dorer des deux côtés.

Placez les pommes de terre sur un plat de service et assaisonnez-les avec la sauce et des jeunes oignons.

