



Les plats principaux

## **Brochette paysanne avec des frites allumettes**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

2 cuillères à soupe cornichons (aigres-doux, finement hachés)  
2 cuillères à soupe de jeunes oignons (finement hachés)  
2 cuillères à soupe de purée de tomate  
1 cuillère à soupe de vinaigre nature  
8 pommes de terre (farineuses, Bintje)  
100 grammes de salade verte (mix)  
1 cuillère à café de sambal oelek  
2 décilitres de bouillon de poulet  
5 cuillères à soupe de ketchup  
2 cuillères à soupe de sucre  
4 brochettes paysannes  
1 gousse d'ail (écrasée)  
1 poivron rouge  
1 oignon (ciselé)  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Coupez le poivron en petits dés. Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon et l'ail. Après quelques minutes ajoutez les dés de poivron, les cornichons et oignons hachés et la purée de tomate. Mélangez bien.

Versez le bouillon dessus et ajoutez le ketchup. Assaisonnez avec le vinaigre, le sambal oelek et le sucre. Goûtez et éventuellement salez et poivrez. Laissez mijoter la sauce encore 10 minutes à feu doux. Éteignez la source de chaleur et laissez refroidir complètement.

Cuisez les brochettes bien dorées et à point dans de l'huile d'olive. Avec une mandoline coupez les pommes de terre en fines tranches que vous coupez en fines lamelles. Rincez abondamment les lamelles sous l'eau froide pour retirer l'amidon. Ensuite séchez-les bien.

Cuisez-les dans la friteuse durant 3 minutes pour qu'elles soient bien dorées et croquantes. Égouttez-les sur du papier de cuisine. Salez-les légèrement. Servez les brochettes avec les frites allumettes et la sauce ainsi qu'une petite salade verte.

## Ustensiles de cuisine

Mandoline

Friteuse

