

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

CANAPÉ DE POMMES DE TERRE TOMATES, MOZZARELLA ET OLIVES NOIRES LA CLIQUE VIENT DÎNER

10 mn. de préparation + **10 mn.** de cuisson

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

4 personnes

PRÉPARATION

Lavez les pommes de terre. Déposez-les dans un plat pour micro-ondes, versez un fond d'eau et couvrez d'un film plastique spécial micro-ondes et percez quelques trous. La durée de cuisson dépend de la taille des pommes de terre et de la puissance du micro-ondes (entre 7 et 10 minutes). Dénoyautez et hachez finement les olives. Pelez les tomates et découpez-les en petits dés. Détaillez la mozzarella en petits dés. Lorsque les pommes de terre sont cuites, coupez-les en deux et dressez-les avec les dés de tomate et de mozzarella, ainsi que les olives. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Mettez au micro-ondes une minute et décorez de quelques feuilles de basilic.

CONSEILS PRATIQUES

Vous pouvez remplacer les tomates fraîches par des tomates séchées. Et arroser les pommes de terre avec leur huile.



crédits photos: CNIPT

INGRÉDIENTS

- ▶ 4 pommes de terre de taille moyenne pour cuisson vapeur/à l'eau
- ▶ 4 boules de mozzarella de bufflonne
- ▶ 4 tomates
- ▶ 1 poignée d'olives noires
- ▶ Quelques feuilles de basilic
- ▶ De l'huile d'olive
- ▶ Sel et poivre

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), et pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées).