

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

www.recette-pomme-de-terre.com

CARPACCIO DE POMMES DE TERRE SUR LIT DE ROQUETTE

RAPIDOS

10 mn. de préparation + **25 mn.** de cuisson

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

4 personnes

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 200°C. Lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en de très fines rondelles. Assaisonnez de façon homogène avec un trait d'huile d'olive et une pincée de fleur de sel. Répartissez les chips dans un plat à gratin, recouvrez-les avec les échalotes et faites cuire pendant 20 - 25 minutes. Lavez la salade de roquette et assaisonnez-la avec 2 càs d'huile d'olive et une càc de vinaigre de vin blanc. Garnissez de dés de feta. Sortez les pommes de terre du four et présentez les dans une assiette accompagnées d'une belle poignée de salade.

CONSEILS PRATIQUES

Vous pouvez ajouter des olives noires et des copeaux de parmesan à cette préparation.



crédits photos: CNIPT

INGRÉDIENTS

- ▶ 6 pommes de terre moyennes pour cuisson au four
- ▶ 4 échalotes, émincées
- ▶ 1 càc fleur de sel
- ▶ 1 beau bouquet de salade de blé
- ▶ 1 beau bouquet de roquette
- ▶ 200 g feta en dés
- ▶ vinaigre de vin blanc
- ▶ huile d'olive

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair fondante sont tendres, avec une relativement bonne tenue à la cuisson. Elles s'imprègnent à merveille des ingrédients avec lesquels on les marie. Elles sont particulièrement recommandées pour la cocotte (plats mijotés) et le four (gratins, en robe des champs).