

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

www.recette-pomme-de-terre.com

POMMES DE TERRE EN BROCHETTE, DIP À LA MOUTARD

LA CLIQUE VIENT DÎNER

15 mn. de préparation + **20 mn.** de cuisson

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

4 personnes

PRÉPARATION

Placez les pommes de terre dans un plat adapté au four à micro-ondes, dans un fond d'eau. Recouvrez d'un film spécial micro-ondes et faites cuire pendant 7 à 8 minutes. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau. Faites-les refroidir et embrochez-les sur des brochettes, en alternant avec les échalotes. Allumez le grill. Badigeonnez les brochettes avec de l'huile d'olive, assaisonnez avec le sel, déposez-les sur une feuille de papier de cuisson et enfournez-les. Retournez-les toutes les 4 minutes. Faites dorer pendant 16 minutes environ. Dip à la moutarde: mélangez les jaunes d'oeuf, l'ail et le jus de citron dans un blender. Ajoutez peu à peu l'huile d'olive et la moutarde. Assaisonnez avec lez citron, le sel et le poivre.

CONSEILS PRATIQUES

Quelques dés de lard ou tranches de bacon intercalés dans les brochettes seront un petit délice.



crédits photos: CNIPT

INGRÉDIENTS

- ▶ 40 pommes de terre grenaille lavées
- ▶ 8 petites échalotes coupées en deux
- ▶ huile d'olive
- ▶ 3 gousses d'ail écrasées
- ▶ 2 jaunes d'oeuf
- ▶ 2 càs jus de citron
- ▶ 250 ml huile d'olive
- ▶ 2 càs moutarde à l'ancienne
- ▶ sel

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).