

BROCHETTES DE SIRTEMA AU ROMARIN

Ingrédients

- 42 à 48 petites pommes de terre Sirtema
- 12 branches de Romarin
- 6 c à soupe d'huile d'Olive
- gros sel /fleur de sel
- poivre

Préparation

Laver les pommes de terre et les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Compter 10 min de cuisson dès la reprise de l'ébullition, égoutter-les.

Rincer et effeuiller le romarin tout en conservant un petit plumet aux extrémités de chaque branche.

Transpercer d'abord les pommes de terre avec une brochette métallique, les déposer dans un plat creux, saler, poivrer et arroser-les d'huile en les tournant bien.

Glisser les pommes de terre sur les branches de romarin, pour composer 12 brochettes de $\frac{3}{4}$ pommes de terre (selon la grosseur).

Faites-les dorer sur les braises d'un barbecue ou sur un gril en fonte, pendant 10 à 15 min.

Parsemer à nouveau de fleur de sel au moment de servir.

ASTUCE : Utiliser des huiles infusées ou des variétés de poivre différentes pour une note plus contrastée

TERRINE DE BONNOTTES PRINTANIERE

Ingrédients

- 600gr de BONNOTTES de taille moyenne
- 100gr de haricots verts
- 100 de petits pois frais (poids sans les cosses)
- 100 gr de carotte
- 100 gr poivron rouge coupé en petits dés
- 1 oignon
- 3 œufs
- 20 cl de lait
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 4 à 5 brins de thym frais
- 1 c à café de quatre épices
- sel et poivre

Laver et brosser les pommes de terre puis les plonger dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Compter 10 min de cuisson dès la reprise de l'ébullition. Égoutter, retirer la peau et écraser les avec le dos d'une fourchette. Réserver.

Dans cette même casserole faire cuire les haricots verts et les petits pois pendant 3 minutes. Plonger les dans l'eau glacée pour stopper la cuisson et garder la couleur bien verte. Egoutter.

Couper la carotte en rondelles et les haricots en petits tronçons de 1 cm. Faire revenir à la poêle et à feu moyen avec l'huile d'olive les oignons et les poivrons

Préchauffer le four à 180°th .6

Dans un bol fouetter les œufs avec le lait et mélanger avec les pommes de terre .Assaisonner

Chemiser un plat à terrine de 500 ml de papier cuisson, y verser votre mélange et faire cuire pendant 1 heure au bain marie. Laisser refroidir et mettre au frais pendant 3 heures.

ASTUCE : Cette terrine se marie avec plusieurs sauces froides type béarnaise, sauce au poivre ...mais aussi des coulis de tomates ou jus d'herbes.

Pour une texture craquante ajouter des pignons de pins ou des amandes torréfiés à votre préparation.