

Recette : L'éventail de pomme de terre

Voici une idée de recette sympa à faire, avec comme ingrédient principal la Pomme de Terre du Pays de Sault, qui est marquée « Pays Cathare » comme il se doit !

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes :

- 4 grosses pommes de Terre Monalisa Pays Cathare
- 16 très fines tranches de poitrine fumée
- 2 grosses gousses d'ail
- 50 g de beurre doux
- Persil, Ciboulette
- 1 pique à brochette en bois
- Pinceau de cuisine

Préparation : environ 45 minutes

LA RECETTE

1-Transpercer à mi-hauteur une pomme de terre dans le sens de la longueur à l'aide de la pique à brochette et la laisser embrochée.

2- À l'aide d'un couteau, trancher en fines tranches la pomme de terre jusqu'au niveau de la pique en bois (tranches de 3 mm environ). Une fois la pomme de terre toute tranchée, enlever la pique en bois.

3- Répétez l'opération pour chaque pomme de terre. Disposez les pommes de terre dans un plat pour le four, huilé. Hachez très finement l'ail. Incorporez-le au beurre préalablement fondu. Ajoutez la ciboulette hachée. Enduisez les pommes de terre avec ce mélange et réservez-en une cuillère à soupe.

4- Coupez en 4 les tranches de poitrine fumée. Disposez ces petits morceaux entre les tranches de chaque pomme de terre.

5- Enduire du reste du beurre aillé. Saupoudrez de persil finement ciselé. Et enfournez. Cuisson à 240°

L'astuce du chef : En complément : dégustez avec un fromage de chèvre chaud (l'Ecu du Pays cathare bien sûr !) sur son lit de pain de campagne.

Avec un bon verre de vin rouge ... audois, bien entendu !