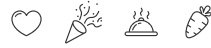




SNACK

BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE AU PARMESAN



★★★★☆ (34)

1H 5 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

les bouchées

- 800 g** de pommes de terre à chair farineuse, de la veille
- 150 g** de parmesan râpé
- 1** gousse d'ail hachée finement
- sel & poivre
- 1 cs** de feuilles de thym frais hachées
- 150 g** de panko ou de miettes de pain
- ½ cc** de paprika en poudre
- huile de colza pour arroser les bouchées

le dip à la tomate et à la harissa

- 2 cs** d'huile de colza
- 1** échalote hachée menu
- 1 cc** de sucre roux
- 1 cs** de vinaigre de vin blanc
- 250 g** de purée de tomates
- ½ cc** de harissa

PRÉPARATION

- 1** Préparation des bouchées de pommes de terre au parmesan:
Eplucher les pommes de terre et les passer au moulin à légumes au-dessus d'un saladier. Ajouter le parmesan, le thym et l'ail et mélanger le tout. Saler et poivrer.
- 2** Recouvrir une plaque de papier sulfurisé. Verser le panko et le paprika en poudre dans un saladier. Prélever env. 1 cs de la masse de pommes de terre et former des cylindres avec les mains. Les aplatir un peu. Les rouler dans le panko jusqu'à les recouvrir complètement. Les disposer sur la plaque et procéder de même avec le reste.
- 3** Préchauffer le four à 200 °C. Arroser les bouchées d'huile et les faire cuire env. 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Les retourner à mi-cuisson.
- 4** Préparation du dip:
Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit translucide. Ajouter le sucre. Déglacer avec le vinaigre. Ajouter la purée de tomates et la harissa. Laisser mijoter env. 5 minutes. Servir le dip avec les bouchées de pommes de terre au parmesan.

ASTUCE

Le parmesan peut être remplacé par du Sprinz.