



SNACK

## BROCHETTES APÉRITIVES DE POMMES DE TERRE AU LARD



★★★★★ (104)

ENV. 25 MINUTES  
POUR 4-6 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

#### pour les brochettes apéritives

- env. 16 cure-dents en bois
- 600 g de petites pommes de terre à chair ferme
- 6 à 8 tranches de lard
- sel & poivre

#### dip au fromage frais et aux herbes

- ½ bouquet de ciboulette
- ½ bouquet de persil
- ½ bouquet de cerfeuil
- 180 g de fromage frais
- ½ cc de poivre de Cayenne
- sel

### PRÉPARATION

- 1 Faire tremper les cure-dents dans de l'eau froide pendant env. 30 minutes. Pendant ce temps, faire cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée. Elles doivent rester fermes. Les égoutter, les sécher avec du papier absorbant ou laisser la vapeur se dissiper.
- 2 Couper les tranches de lard en lanières dans la longueur. Les enrouler autour des pommes de terre et les fixer à l'aide d'un cure-dents. Préchauffer le four à 200 °C et disposer les brochettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Saler et poivrer.
- 3 Faire cuire les brochettes au four préchauffé pendant env. 5 à 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
- 4 Pour le dip, hacher menu les herbes. Mélanger avec le fromage frais, assaisonner avec le poivre de Cayenne et le sel. Servir le dip avec les brochettes de pommes de terre.