



PLAT PRINCIPAL

BROCHETTES DE CERVELAS ET POMMES DE TERRE



★★★★★ (115)

ENV. 40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 pommes de terre à chair ferme
- 4 cervelas
- 4 broches en bois ou métal
- quelques branches de romarin

Garniture

Salade verte

PRÉPARATION

- 1 Faire bouillir les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Elles doivent rester fermes. Egoutter et laisser la vapeur se dissiper. Avec un couteau tranchant, couper ensuite les pommes de terre en rondelles de 1 cm.
- 2 Couper également les cervelas en tranches de 1 cm. Enfiler ensuite les tranches de cervelas et de pommes de terre sur les broches, en alternant chaque ingrédient. Combler avec du romarin selon les goûts.
- 3 Faire cuire les brochettes sur le gril chaud pour un résultat croustillant, ou les faire dorer à la poêle. Petite astuce: les brochettes peuvent également être complétées avec divers légumes, tels que des poivrons, des courgettes, des oignons ou des champignons.

ASTUCE

- Si les broches sont en bois, les laisser ramollir un instant dans l'eau avant utilisation. Cela évitera qu'elles ne brûlent dans le four.
- Les brochettes peuvent également être complétées avec divers légumes, tels que des poivrons, des courgettes, des oignons ou des champignons.