



PLAT PRINCIPAL

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX FIGUES FRAÎCHES



★★★★☆ (111)

1 H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme* de grandeur moyenne
- 3 cs** d'huile de colza
sel & poivre
- 1 cc** de mélange d'épices Za'atar
- 2 cs** de miel liquide
- 40 ml** de vinaigre balsamique
- 6-8** figues fraîches

Pour décorer

- 150 g** de feta, émiettée
- 1** oignon rouge, coupé en fines rondelles

PRÉPARATION

- 1** Rincer abondamment les pommes de terre et les faire cuire avec leur peau pendant env. 15 à 20 minutes dans de l'eau salée. Egoutter les pommes de terre et laisser la vapeur se dissiper jusqu'à ce qu'elles ne soient plus mouillées. Préchauffer le four à 200° C.
- 2** Mélanger les pommes de terre avec l'huile dans un saladier et assaisonner avec du sel et du poivre du moulin. Chemiser une plaque de papier sulfurisé. Disposer les pommes de terre côte à côte sur la plaque. Les écraser délicatement avec le dos d'une cuillère ou un presse-purée. Saupoudrer de Za'atar. Faire cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées et croustillantes.
- 3** Pendant ce temps, porter à ébullition le miel et le vinaigre dans une petite casserole. Laisser mijoter pendant 2 à 3 minutes. Laisser refroidir dans un bol. Couper les figues en quartiers. Disposer les pommes de terre sur les assiettes. Répartir la feta, les figues et les oignons sur les pommes de terre. Arroser de quelques gouttes de la réduction de vinaigre balsamique avant de servir.

ASTUCE

- *choisir différentes variétés de pommes de terre, p. ex. à la peau rouge, jaune ou bleue.
- le vinaigre balsamique peut être remplacé par du vinaigre de vin rouge.