



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE ET RADIS AU FOUR, ACCOMPAGNÉS DE LEUR PESTO

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

PLAQUE DE POMMES DE TERRE ET DE RADIS

- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme
- 2 cs** d'huile de colza
- 1 cc** de sel
- un peu** de poivre
- 2 bottes** de radis avec leurs fanes
- 2 cs** de graines de tournesol

PESTO DE FANES DE RADIS

- 30 g** de fanes de radis
- 1** petite gousse d'ail
- 2 brins** de menthe d'ail
- 4 cs** d'huile de colza
- ½** citron, le jus de citron
- sel & poivre

ZUM SERVIEREN

- 100 g** de pourpier ou de cresson de fontaine

PRÉPARATION

45 MINUTES

Préchauffer le four à 200 °C. Couper les pommes de terre en morceaux. Les mélanger avec l'huile, saler et poivrer. Les répartir sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et les faire griller dans le four préchauffé env. 30 à 35 minutes.

Séparer les fanes des radis et les mettre de côté. Ajouter les radis sur la plaque avec les pommes de terre à mi-cuisson. Mélanger le tout, parsemer des graines de tournesol et terminer la cuisson.

Préparation du pesto de fanes de radis:

Mettre tous les ingrédients pour le pesto jusqu'au jus de citron inclus dans un blender, mixer finement le tout, saler et poivrer. Au moment de servir, arroser les pommes de terre et les radis de pesto et décorer de pourpier ou de cresson de fontaine.

ASTUCE

- Mélanger une partie du pesto avec du séré nature et servir comme dip.