



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE AU SBRINZ AVEC DIP



★★★★★ (43)

ENV. 40 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 800 g** de pommes de terre à chair ferme
 - 40 g** de chapelure
 - 80 g** de sbrinz râpé
 - 3-4 branches** de thym (arracher les feuilles)
 - 1 cc** de sel
 - 1 pincée** de poivre
 - 80 g** de beurre fondu ou 80 ml d'huile de colza
- pour le dip à l'ail des ours**
- 150 g** de séré maigre
 - 100 g** de crème fraîche
 - 1 poignée** d'ail des ours
 - ½** citron, zeste
 - 1 pincée** de sel et de poivre

PRÉPARATION

- 1** Faire cuire les pommes de terre env. 15 minutes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient presque cuites. Égoutter et couper en deux dans le sens de la longueur.
- 2** Préchauffer le four à 180 °C sur chaleur tournante. Mélanger la chapelure, le fromage râpé, le thym, le sel et le poivre. Répartir les 3/4 du beurre fondu dans un plat à gratin ou sur une plaque antiadhésive. Répartir le mélange de sbrinz sur le beurre dans le plat à gratin.
- 3** Déposer sur la préparation à base de sbrinz les moitiés de pommes de terre, face coupée vers le bas, bien serrées les unes contre les autres. Badigeonner avec le reste de beurre. Laisser cuire env. 15 à 20 minutes au milieu du four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Pour le dressage, décoller délicatement la croûte de la plaque.
- 4** Mélanger le séré avec la crème fraîche. Bien laver l'ail des ours et le hacher très finement. Ajouter au séré. Saler et poivrer, et ajouter le zeste de citron.

ASTUCE

- Si l'ail des ours n'est pas de saison, d'autres herbes peuvent être utilisées pour la sauce, telles que le basilic, le persil ou la ciboulette.
- Vous pouvez également remplacer la chapelure par du panko.