



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE NOUVELLES ET RADIS SUR CRÈME DE FETA



★ ★ ★ ★ ☆ (67)

1H 10 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pour la crème de feta

- 250 g de feta
- 150 g de yogourt grec
- 2 cs d'huile de colza
- 1 petite gousse d'ail
- ½ citron, zeste
- sel et poivre

pour les pommes de terre nouvelles

- 800 g de pommes de terre nouvelles
- 2 cs d'huile de colza
- sel et poivre
- 2 bottes de radis

pour le dressage

- ½ botte d'aneth, finement ciselé
- 1 oignon de printemps, en fines rondelles
- ½ citron, zeste

PRÉPARATION

- 1 Préparation de la crème de feta:
Placer tous les ingrédients nécessaires pour la crème de feta ainsi que le zeste de citron dans un mixeur. Mixer jusqu'à l'obtention d'une crème homogène et assaisonner de sel et de poivre. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.
- 2 Préparation des pommes de terre nouvelles:
Préchauffer le four à 200 °C. Laver les pommes de terre et les sécher. Mélanger avec l'huile, saler et poivrer, et répartir sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire griller au four env. 35 à 40 minutes (selon la taille des pommes de terre). Ajouter les radis aux pommes de terre pour les 10 dernières minutes de cuisson.
- 3 Étaler la crème de feta en cercle sur les assiettes. Disposer les pommes de terre nouvelles et les radis dessus. Avant de servir, parsemer d'aneth, d'oignons de printemps et de zeste de citron.

ASTUCE

- La feta peut être remplacée par un fromage frais, par exemple Ilios.
- La saison des pommes de terre nouvelles suisses commence en juin et se termine en août. La recette peut être aussi bien préparée avec des pommes de terre à chair ferme.