



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE SAUTÉES AU BROCOLI SERVIES AVEC UNE SAUCE AU SÉRÉ



★★★★☆ (146)

35 MINUTES
POUR 4 PERSONEN

INGRÉDIENTS

- 800 g** de pommes de terre à chair ferme
- 1** gousse d'ail
- 4 cs** d'huile de colza HOLL
- 1** brocoli (env. 200 g)
- 1 ½ dl** de bouillon de légumes sel & poivre
- ½ botte** de menthe fraîche
- ½ botte** de persil
- ½** citron, zeste
- 3 cs** de pignons de pin, grillés

Ingrédients pour la sauce au séré

- 250 g** de séré maigre
- ½** citron, zeste
- sel & poivre

PRÉPARATION

- 1** Brossez les pommes de terre sous l'eau courante, les séchez et les détaillez en tranches d'env. 5 mm d'épaisseur. Hachez finement l'ail. Faire chauffer l'huile dans une grande poêle. Y faire revenir les pommes de terre et l'ail 5 à 8 minutes, jusqu'à ce que l'ensemble soit bien doré.
- 2** Pendant ce temps, lavez le brocoli et le détaillez en bouquets. L'ajouter aux pommes de terre et le faire revenir rapidement. Mouiller avec le bouillon et réduire le feu. Cuire à couvert en remuant de temps en temps.
- 3** Pour la sauce au séré, mélanger le séré, la râpe à citron, le sel et le poivre.
- 4** Hachez grossièrement la menthe et le persil. Ajouter les herbes fraîches aux pommes de terre juste avant de servir. Saupoudrer de pignons de pin et servir avec la sauce au séré.

ASTUCE

- Remplacer les pignons de pin par des noix de cajou grillées.
- Selon les envies, le brocoli peut aussi être remplacé par d'autres légumes, comme des courgettes ou des aubergines par exemple.