



## L'ENTRÉE

## SALADE DE POMMES DE TERRE GRILLÉES AU FENOUIL ET À LA BURRATA



★★★★★ (34)

55 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

Ustensile: gril

- 800 g** pommes de terre à chair ferme
- 2 cs** huile de colza
- 1** fenouil (env. 300 g)
- 1** oignons nouveaux
- 150 g** burrata

#### pour la sauce

- ½** citron, zeste et jus
- 2 cs** huile d'olive
- 1 cs** aneth, haché grossièrement
- 1 cs** basilic, haché menu  
sel & poivre

### PRÉPARATION

- 1** Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pendant env. 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient juste tendres. Egoutter les pommes de terre, les couper en deux et les arroser d'huile de colza.
- 2** Faire griller les pommes de terre, à couvert, sur braise moyenne, pendant env. 10 minutes, et les retourner de temps en temps.
- 3** Hacher menu le fenouil et émincer finement les oignons nouveaux (partie verte comprise). Mélanger tous les ingrédients pour composer la sauce. Ajouter les pommes de terre grillées aux légumes et à la sauce dans un bol.
- 4** Servir la salade sur un plat et répartir la burrata dessus à l'aide d'une cuillère. Saler et poivrer.

### ASTUCE

Les pommes de terres peuvent aussi être grillées au four à 200 °C pendant 10 minutes.