

APÉRO & ENTRÉE

SPIRALES DE POMMES DE TERRE AVEC SÉRÉ AUX HERBES

★★★★★ (2)

CA. 55 MINUTEN
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 8 pommes de terre à chair ferme de taille moyenne
- 8 piques à brochettes en bois
- 4 cs d'huile de colza
- 1 cc de paprika doux moulu
- ½ cc de paprika fumé
- ½ cc d'oignon en poudre
- ½ cc de poivre moulu
- 1 cc de sel
- 2 cs de sbrinz râpé

pour le séré aux herbes

- 150 g de séré maigre
- 100 g de crème fraîche
- 2 cc de moutarde
- 1 petite gousse d'ail finement hachée
- 1 cs d'herbes aromatiques fraîches finement hachées (par ex. ciboulette, persil, aneth)
- sel et poivre

PRÉPARATION

1. Faire tremper les piques à brochettes en bois dans de l'eau pendant environ 30 minutes afin d'éviter qu'elles ne brûlent pendant la cuisson. Si nécessaire, les raccourcir pour qu'elles correspondent au diamètre du panier à friture.

2. Laver les pommes de terre et bien les sécher. Enfoncer une pique à brochette en bois au centre de chaque pomme de terre, dans le sens de la longueur. À l'aide d'un couteau bien aiguisé, entailler les pommes de terre en biais jusqu'à la pique à brochette et les faire tourner lentement pour créer une spirale continue avec des lamelles d'environ 3 mm d'épaisseur. Étaler délicatement les pommes de terre sur la brochette afin de créer des espaces entre les lamelles.

3. Mélanger l'huile de colza, le paprika en poudre, le paprika fumé, l'oignon en poudre, le poivre et le sel. Badigeonner les pommes de terre de tous les côtés, y compris entre les lamelles, avec l'huile aromatisée. Saupoudrer de sbrinz.

4. Cuisson à l'airfryer :
préchauffer l'airfryer à 200 °C. Placer les brochettes de pommes de terre côte à côte dans le panier, par portions selon la taille de l'appareil, et faire cuire 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Les retourner à mi-cuisson.

5. Cuisson au four :
préchauffer le four à 200 °C chaleur chaleur supérieure et inférieure. Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et y disposer les brochettes de pommes de terre. Enfourner à mi-hauteur pendant 30 à 35 minutes et les retourner à mi-cuisson.

6. Pour le séré aux herbes, mélanger le séré maigre, la crème fraîche, la moutarde, l'ail et les herbes, puis saler et poivrer. Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

7. Disposer les brochettes de pommes de terre sur une assiette, parsemer de persil et servir avec le séré aux herbes.

ASTUCE

ASTUCE

- Les pommes de terre à chair ferme sont idéales : elles ne se défont pas lorsqu'elles sont entaillées et les spirales conservent leur forme.
- Pour que le sbrinz ne brunisse pas trop, le saupoudrer sur les pommes de terre seulement 5 minutes avant la fin de la cuisson.