

BROCHETTES DE POMMES DE TERRE AU LARD

Des petites pommes de terre nouvelles

Des tranches de lard fumé

Huile d'olive

Romarin

Laver les pommes de terre. Les peler ou garder la peau selon vos goûts.

Mettre à cuire dans de l'eau bouillante (il faut qu'elles soient encore un peu ferme à l'intérieur à la fin de la cuisson). Egoutter et laisser refroidir.

Posez du romarin frais sur les pommes de terre ou inciser délicatement les pommes de terre et mettez le romarin à l'intérieur, ensuite vous enroulez les pommes de terre dans un morceau de lard fumé et vous les disposez délicatement sur les piques à brochettes.

Badigeonner les pommes de terre d'huile d'olive.

Poser délicatement les brochettes sur le barbecue (vous pouvez les poser sur une feuille d'aluminium, ou des barquettes d'aluminium spécial barbecue) et faire dorer pendant 10 à 15 minutes en les retournant régulièrement.

*Pour aller plus vite, vous pouvez acheter des pommes de terre nouvelles sous vide ou en conserve.

Dans ce cas-là, ne pas les ébouillanter mais les laisser mariner dans un peu d'huile d'olive avec du romarin avant de les déposer sur le barbecue.

*Vous pouvez aussi utiliser du thym, de la sauge, de l'origan frais.