

RECETTE #2

Pommes de terre hasselback à la mozzarella et salade fraîche



Ingrédients

500g environ de pommes de terre

150g de fèves

1 courgette *

1/2 gousse d'ail

1/2 citron jaune *

50g environ de pousses de blette

1 boule de mozzarella

1/4 de botte de ciboulette *

Dans votre placard

sel, poivre, huile d'olive

Ustensiles à prévoir

un four, une plaque/plat allant au four,
une passoire, une casserole

1. Préchauffez votre four à 240°C et portez à ébullition une casserole d'eau salée pour précuire les pommes de terre et une autre pour cuire les fèves.

Pendant ce temps :

- Rincez bien **500g de pommes de terre**. Taillez de fines lamelles dans chaque pomme de terre, sans aller jusqu'au bout pour qu'elles tiennent à la cuisson.

Astuce : plus facile, coupez-les en 2 dans la longueur.

Plongez-les dans l'eau bouillante et faites cuire 10 min.

- Ecossez **150g de fèves** (séparez-les de leur gousse) puis plongez-les 1 min dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ensuite, égouttez-les et passez-les sous l'eau froide. Disposez-les dans un saladier.

Suggestion : la peau des fèves est comestible, mais il est possible de la retirer.

2. Pendant que le tout cuit, ajoutez les ingrédients au fur et à mesure au saladier.

- Rincez et épluchez (ou non) **1 courgette**. Taillez-la en fines lamelles.

- Pelez, dégermez et hachez **1/2 gousse d'ail**.

- Ajoutez un **filet de jus de citron jaune**, **2 cuil. à soupe d'huile d'olive**, du sel et du poivre. Mélangez bien pour mariner la courgette.

- Rincez et égouttez **50g de pousses de blette**.

3. Lorsque les pommes de terre sont précuites, égouttez-les et disposez-les sur une plaque / un plat allant au four. Salez, poivrez et enfournez à mi-hauteur pour 10 min.

4. Pendant que les pommes de terre cuisent, coupez **1 boule de mozzarella** en tranches. Rincez et ciselez **1/4 de botte de ciboulette**.

5. Au bout de 10 min de cuisson, déposez quelques tranches de mozzarella sur les pommes de terre. Enfourez 10 min jusqu'à ce que le fromage soit fondu et doré.

Servez les pommes de terre hasselback à la mozzarella bien chaudes parsemées de ciboulette, accompagnées de la salade fraîche.