

BROCHETTE POINTÉE

de Pomme de terre AOP de l'Île de Ré



BIEN MANGER

 Pour 2 pers.  20' de Préparation

 20' de cuisson

www.ilederepommedeterre.com



INGRÉDIENTS



Pour 4 brochettes

- 12 pommes de terre AOP de l'Île de Ré
- 2 pavés de saumon de 80g
- 1 courgette
- Thym
- 50g Aneth hachée
- Huile d'olive
- 1/2 citron vert

Sauce avocat

- 1 avocat
- 1/2 brocoli
- Huile d'olive
- 1/2 citron vert
- Coriandre

ÉTAPES RECETTE PAR MARION GAYOT

- 1** Commencez par faire rôtir au four ou au BBQ les PDT avec de l'huile d'olive, du thym, du sel, en les retournant régulièrement.
- 2** Une fois que vos PDT sont bien colorées, **faire cuire** séparément le saumon en morceaux, au four à **180°C** avec un filet d'huile d'olive, du sel, un peu de jus de citron sur un papier cuisson pendant **10 minutes**.
- 3** **Pour la sauce**
 - **Faire cuire** le brocoli à la vapeur pendant **7 min**.
 - Une fois cuit, le **mixer** avec la chair de l'avocat, le jus de citron, 2 c.a.s d'huile d'olive (vous pouvez également mettre du yaourt si besoin), la coriandre, afin d'obtenir une **crème bien lisse**.
- 4** **Formez** vos brochettes à l'aide d'un pique en alternant, PDT, saumon, et courgettes. Vous pouvez les remettre sur le BBQ ou bien au four quelques minutes puis les servir avec la sauce avocat et une pointe de fleur de sel de l'île de Ré et l'Aneth.

