

Les patates au four !

1kg de pommes de terre nouvelles (petites), 2 brins de romarin, 2 gousses d'ail, huile d'olive extra vierge, sel, 1 pincée de poivre noir

Pour préparer les pommes de terre au four, choisissez les plus petites et tendres, lavez-les à l'eau jusqu'à ce que tous les résidus de terre soient éliminés. Ensuite, tamponnez-les avec un torchon. Couvrir une plaque à

pâtisserie d'une feuille de papier cuisson. Versez un filet d'huile d'olive et après les pommes de terre, avec la peau. Assaisonner les pommes de terre avec les gousses d'ail écrasées et les brins de romarin en morceaux. Assaisonnez les pommes de terre avec du sel, une pincée de poudre de poivre noir et un filet d'huile d'olive. Remuer avec une cuillère jusqu'à homogénéité. Transférer le plat dans un four chaud à 180 ° et cuire les pommes de terre pendant environ 45 à 50 minutes. Ils doivent devenir dorés, croquants à l'extérieur et doux à l'intérieur. Remuez-les de temps en temps pendant la cuisson. À la fin, sortez du four les pommes de terre et servez-les immédiatement.



Sauce fromage blanc aneth

250g de fromage blanc

1/2 botte d'aneth

Sel, poivre

Mélanger le fromage blanc, le sel, le poivre et l'aneth ciselé.

Aubergine panée au parmesan

1 belle aubergine

1 œuf

4 CàS de chapelure

3 cà S de parmesan

2 Cà S de farine

Huile d'Olive, sel, poivre

Laver puis sécher l'aubergine, puis la trancher en fines rondelles. Mélanger la chapelure avec du parmesan. Faire chauffer de l'huile dans une poêle. Tremper les aubergines dans l'œuf battu puis dans le mélange chapelure/ parmesan, et les faire frire dans l'huile chaude environ 3 mn, en les retournant. Les disposer sur du papier absorbant, puis les manger encore chaudes ou tièdes, pour garder le croustillant.

