

De loin la meilleure recette pour déguster les pommes de terre nouvelles :

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 courante 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 avec une lame de couteau (laisser la peau) 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 ° (statique ou ventilé) 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. Pour vérifier la cuisson des pommes de terre, juste les brochettes avec une fourchette, si les pointes pénètrent facilement dans la pulpe, les pommes de terre nouvelles au four sont prêtes. À la fin, sortez du four les pommes de terre et servez-les immédiatement.

Ketchup de betterave

500 g de betterave(s) cuite, 1 oignon, 50 g de concentré de tomate, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 5 cl de vinaigre balsamique, 5 cl d'eau, 2 c. à soupe de miel type acacias, 3 gouttes de Tabasco rouge, 1 c. à café de quatre épices, 1 pincée de sel, poivre du moulin.



Éplucher l'oignon et le détailler en fines tranches. Éplucher la betterave. Dans une casserole, faire chauffer l'huile d'olive et ajouter l'oignon et le miel. Faire caraméliser. Les oignons doivent être cuits et dorés. Ajouter le vinaigre balsamique et faire réduire. Ajouter le reste des ingrédients : betterave, concentré de tomate et épices. Faire cuire pendant 5 mn environ.

Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et mixer en ajoutant un peu d'eau si besoin (selon la texture). Il ne faut pas que cela soit trop liquide non plus. Passer la sauce dans une passoire fine (tamis) une voire deux fois pour obtenir une sauce relativement lisse. Cette étape prend du temps. Si votre sauce est trop liquide, la remettre sur le feu pour la faire réduire pendant 5 minutes environ. Transvaser dans un pot stérilisé et faire refroidir avant de mettre au réfrigérateur.