

Brochettes de pomme de terre au laurier

20 petites pommes de terre (600 g env.), non épluchées
petit panier-vapeur ou eau bouillante salée

20 feuilles de laurier ou de sauge

2 c. à soupe d'huile d'olive

sel et poivre, selon son goût

Préparation: cuire les pommes de terre tout juste, dans le panier-vapeur ou à l'eau salée, laisser refroidir. Entailler en long jusqu'au milieu, glisser 1 feuille de laurier dans chacune. Embrocher les pommes de terre, les badigeonner d'huile.

Grillage: 3 min env. de chaque côté sur braise moyenne. Assaisonner les brochettes en fin de cuisson.



Brochettes de pommes de terre au laurier

Les variétés précoces, à chair plutôt ferme, se laissent très bienembrocher: Stella et Charlotte p.ex.

Et, pour bien les parfumer, glissez les feuilles de laurier dans des entailles allant jusqu'au cœur des pommes de terre.