

# Pommes de terre primeurs

« La Noirmoutier », tapées à l'ail – Au four



La préparation : ail, herbes, huile, poivre et sel



Le service après 30 min de four

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 20 min – Four : 20 à 30 min – TH 7 – 210°C



12 à 15 PDT  
à bouillir



4 gousses d'ail  
ciselées



1 romarin  
débité



Poivre et sel (de  
l'Ile de Ré



Huile d'olive  
env. ½ verre

## Préparation

1. Rincer les PDT, les faire bouillir 20 min avec une pincée de sel. Les refroidir à l'eau froide.
2. Peler et dégermer 4 gousses d'ail. Les couper en petits morceaux. Réserver.
3. Préchauffer le four TH 7 – 210°C.
4. Poser les PDT sur un plat allant au four, avec un fond d'huile d'olive.
5. Avec une petite cuillère, faire de petites incisions à la verticale sur le dessus des PDT.
6. Puis avec le dos de la cuillère, écraser, pour faire un creux, sans éclater la PDT.
7. Remplir le creux avec l'ail, le romarin, le poivre du moulin et une pointe de sel.
8. Filmer avec de l'huile d'olive.
9. Mettre au four pour 20 à 25 min, pour bien les dorer. A surveiller !
10. Servir de suite.

Nota : La Noirmoutier est une petite PDT « primeur », en juin, à peau fine, qui ne s'épluche pas.

\* \* \* 15 juin 2023 \* \* \*