

Patate al pomodori e formaggio ; pomme de terres, tomates et fromage Pecorino

Recette pour 4 personnes

Description

Un salade de petites pommes de terre grillées, tomates, fines herbes et fromage Pecorino.

L'astuce du chef

Servez la salade à température ambiante.

Ingrédients

Salade

- 16 Unité(s) Pommes de terre grelots
- 16 Unité(s) Tomates cerises
- 8 Unité(s) Tomates séchées
- 100 Gr Fromage Pecorino
- 10 Branche(s) Persil plat
- 6 Feuille(s) Basilic
- 1 Unité(s) Citron
- 1 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique
- 30 Ml Huile d'olive

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**
- Préchauffez votre **barbecue** à **400.00 F°**

Mise en place

Hachez le persil et ciselez le basilic.

Faites des copeaux avec le fromage.

Grillez les pommes de terre directement sur les grilles du barbecue environ 20 minutes (jusqu'a ce qu'elles soient cuites). Faites les refroidir, puis taillez les en 4.

Taillez les tomates en 4 et les tomates séchées en juliennes.

Pressez le citron.

Salade

Dans un grand bol, commencez par mélanger le jus de citron, le vinaigre balsamique, sel, poivre et l'huile d'olive.

Ajoutez tout le reste des ingrédients de la salade à l'exception du fromage et mélangez.

Séparez la salade dans vos assiettes et parsemez le tout avec les copeaux de fromage.

Bon appétit!