

Pommes de terre et légumes de saison à la plancha

Recette pour 4 personnes

Description

Un mélange de pommes de terre rattes et légumes : asperges, courgettes, carottes, betterave, haricots... Le tout rehaussé avec des herbes fraîches et de la fleur d'ail.

L'astuce du chef

Afin de rendre vos légumes encore plus alléchants, variez la taille de vos légumes (cubes, bâtonnets, triangles, rondelles...).

Ingrédients

Plancha de légumes

- 12 Unité(s) Asperge verte
- 1 Unité(s) Courgette
- 4 Unité(s) Carotte nantaise
- 4 Unité(s) Betteraves jaunes
- 1 Poignée(s) Haricots verts
- 2 Unité(s) Fleur d'ail

- Huile végétale
- Sel et poivre

Pommes de terre

- 12 Unité(s) Pommes de terre ratte
- Huile végétale
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **plancha** à **400 F°**

Mise en place

Faites cuire les pommes de terre rattes dans de l'eau salée pendant une dizaine de minutes, elles doivent être cuites à 90% (au besoin, testez la cuisson avec la pointe d'un couteau). Pelez et taillez tous vos légumes de grosseur uniforme. Taillez les pommes de terre. Hachez la fleur d'ail.

Plancha

Dans un bol, réunissez tous les légumes, les pommes de terre, sel, poivre et un filet d'huile d'olive. Versez le mix sur votre plancha préchauffée. Brassez les légumes pendant la cuisson. Ajoutez la fleur d'ail au dernier moment, puis servez aussitôt.

Bon appétit!