



## PLAT PRINCIPAL

# POMMES DE TERRE NOUVELLES SUR UN LIT DE LABNEH



★ ★ ★ ★ ★ (57)

50 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

Laisser le labneh égoutter durant toute une nuit.

### pour le labneh\*

- 500 g** de yogourt nature
- ½ cc** de sel
- 1** grand coton à fromage

### pour les pommes de terre

- 800 g** de pommes de terre nouvelles\*\*\*
- 2** gousses d'ail
- 2 cs** d'huile de colza HOLL
- 1 cc** de dukkah (mélange d'épices)\*\*
- sel
- poivre

### pour le dressage

- 2 cc** d'huile d'olive
- 1** oignon botte en fines rondelles
- ½ botte** de menthe, hachée grossièrement
- ½ botte** de persil, hachée grossièrement
- ½ botte** d'aneth, hachée grossièrement

## PRÉPARATION

- 1** Préparation du labneh (la veille):  
Incorporer du sel au yogourt. Verser dans une passoire garnie d'un coton à fromage. Poser la passoire couverte sur un bol, au réfrigérateur, et laisser égoutter pendant environ 8 à 10 heures ou durant toute une nuit. Mettre le labneh dans un bol et mélanger.
- 2** Préparation des pommes de terre :  
Préchauffer le four à 200 °C. Laver les pommes de terre et les couper dans le sens de la longueur. Placer dans un bol, ajouter l'huile et mélanger. Presser les gousses d'ail dans le bol et ajouter le dukkah. Saler et poivrer.
- 3** Répartir les pommes de terre sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire cuire au four préchauffé pendant env. 20 minutes.
- 4** Etaler le labneh en couche épaisse au fond d'un plat. Déposer les pommes de terre grillées dessus. Arroser d'un peu d'huile d'olive et garnir de quelques herbes aromatiques avant de servir.

## ASTUCE

- \* Si le temps presse, le labneh peut être remplacé par un mélange de yoghourt nature et de fromage frais prêt à l'emploi (quantité: 50/50).
- \*\* Le dukkah se trouve dans le commerce sous forme d'un mélange d'épices prêt à l'emploi.
- La saison \*\*\*des pommes de terre nouvelles suisses commence en juin et se termine en août. La recette peut être aussi bien préparée avec des pommes de terre à chair ferme.