



PLAT PRINCIPAL

BROCHETTES DE POMMES DE TERRE ET BOEUF, SAUCE RELEVÉE AUX LÉGUMES



★★★★★ (50)

ENV. 55 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Sauce

- 1 oignon moyen
- 2 branches de céleri moyen
- 1 piment
- 6 olives vertes
- 2-3 cs d'huile de colza HOLL
- 220 g de tomates en conserve hachées
- sel & poivre de Cayenne

Brochettes

- 20 pommes de terre nouvelles
- un peu de sel
- 400 g de romsteak de bœuf
- 200 g de halloumi
- quelques brins de romarin frais
- 4 cs d'huile de colza HOLL
- poivre noir du moulin

PRÉPARATION

- 1 Sauce: Peler l'oignon et le hacher finement. Couper le céleri en branches en petits dés, y compris la partie verte. Épépiner le piment et le couper en lamelles. Dénoyer les olives au besoin et les couper en rondelles.
- 2 Chauffer l'huile de colza HOLL dans une poêle. Faire revenir l'oignon, le céleri et le piment. Ajouter les tomates en conserve. Réduire à feu doux jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Peu avant la fin de la cuisson, ajouter les olives. Assaisonner avec du sel et du poivre de Cayenne. Laisser refroidir.
- 3 Brochettes: Cuire les pommes de terre avec la peau dans de l'eau salée pendant environ 20 minutes. Egoutter et laisser refroidir.
- 4 Débiter le romsteak de bœuf et l'halloumi en 16 gros morceaux d'égale grandeur. Fendre les feuilles de laurier le long de la nervure.
- 5 placer les pommes de terre, le bœuf, l'halloumi et le romarin en alternance sur des brochettes en bois. Recouvrir le tout d'une généreuse couche d'huile appliquée au pinceau. Saler, poivrer. Disposer dans une forme à gratin ou sur une plaque de four.
- 6 Cuire les brochettes 8 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C. Enclencher ensuite la fonction grill du four et faire rôtir les brochettes pendant env. 5 minutes. Servir la sauce aux légumes séparément.

ASTUCE

- Les pommes de terre nouvelles suisses sont en saison juin/juillet. De petites pommes de terre à chair ferme peuvent également être utilisées pour cette recette.
- Au lieu du romsteak, vous pouvez également utiliser un carré d'agneau.
- À l'étape 6, utilisez le grill au lieu du four.