Canapés de pommes de terre façon Sud

Entrée Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn
Cuisson : 20 mn

Choisissez de préférence des pommes de terre à chair ferme pour cette recette fraîcheur.

Ingrédients

- 8 petites pommes de terre pour cuisson à l'eau / à la vapeur
- 1 petit pot de tapenade
- 8 fines tranches de carpaccio de bœuf
- 50 g de parmesan en bloc
- 1 branche de basilic
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin

Préparation

1. Lavez les pommes de terre et plongez-les dans une casserole d'eau froide salée. Portez à ébullition et laissez cuire 20 mn. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.
2. Egouttez les pommes de terre, passez-les sous l'eau froide et pelez-les.
3. Coupez vos pommes de terre en deux dans la longueur, recouvrez d'une petite cuillère de tapenade puis d'une demi-tranche de carpaccio.
4. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez.
5. Ajoutez un peu de basilic ciselé et quelques copeaux de parmesan, puis servez frais.

Proposé par

Pommes de terre de France

Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

Consulter son profil et ses recettes

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode