

Emincé de pomme et terre et de patate douce, sauce chimichurri

Une recette de Yotam Ottolenghi (OTK), servie en accompagnement d'une viande ou d'un poisson grillé, un vrai délice 😊.

Ingrédients pour 6 personnes

- 800 g de pomme de terre à chair ferme,
- 600 g de patate douce,
- 5 g de feuilles d'origan grossièrement hachées,
- 5 g de feuilles de persil grossièrement hachées,
- 4 gousses d'ail, pelées et écrasées,
- 7,5 cl d'huile d'olive, plus un peu pour la cuisson,
- 250 ml de bouillon de légume, de poule...
- sel, poivre

Chimichurri :

- 10 g de feuilles de persil finement hachées,
- 5 g de feuilles d'origan finement hachées,
- 1 gousse d'ail, pelée et finement hachée,
- 1 piment rouge doux (ou 1/4 de poivron rouge), environ 10 g, finement haché,
- 2 càs vinaigre de vin rouge
- 60 ml d'huile d'olive



- Préchauffer le four à 180°C.
- Peler les pommes de terre et les patates douces. Avec une mandoline, les couper en rondelles de environ 1 mm d'épaisseur pour les pommes de terre et 2 mm pour les patates douces. Les placer dans un grand saladier, ajouter les herbes, l'ail, 3 càs d'huile, 1,5 càs de sel, poivrer généreusement puis mélanger.
- Graisser des plats individuels allant au four. Disposer les rondelles aléatoirement en partant du bord extérieur. Verser le bouillon. Graisser une feuille aluminium et enfermer hermétiquement les préparations. Enfourner pour 35 minutes. Retirer l'aluminium, augmenter le thermostat du four à 220°C, arroser les préparations d'huile d'olive, et enfourner pour 20 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré. Laisser reposer 15 minutes.
- Pendant ce temps, préparer le chimichurri : mettre tous les ingrédients dans un bol, ajouter 1/4 càc de sel, du poivre et mélanger.
- Au moment de servir, répartir la moitié du chimichurri sur les plats, et servir le reste à table dans un bol.