

Petites brochettes de pommes Rattes croustillante au thym, onglet de Bœuf, fondue de poireau, chèvre frais

Recette pour 12 tapas

Description

Un tapas qui sera vous rechauffer pendant l'hiver, avec des ingrédients de première nécessité.

L'astuce du chef

Vous pouvez remplacer le fromage de chèvre par un autre, exemple fromage bleu

Une attention particulière est nécessaire sur la triple cuisson des pommes de terre, bien comprendre que chaque étape est importante.

Cela facilite le temps de réalisation, bon appétit

Ingrédients

Fondue de poireaux

- 500 Gr Poireau
- 1 Pièce(s) Oignon blanc
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Pommes de terre Ratte

- 300 Gr Pommes de terre ratte
- 1 Cuil. à soupe Gras de canard
- 3 Branche(s) Thym
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Onglet de boeuf

- 2 Pièce(s) Onglet de boeuf
- 100 Gr Fromage de chèvre frais
- 10 Brin(s) Ciboulette
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Épluchez l'oignon, ciselez-le finement.

Plongez les pommes de terre ratte dans une casserole d'eau froide salée, portez à ébullition durant 4 minutes, ceci est une première cuisson. (elles seront plus facile à piquer sur les brochettes.

Hachez le thym

Fendre les poireaux en 4 pour les laver puis, émincez-les finement.

Fondue de poireau

Dans une casserole, faites fondre le beurre et suiez les oignons, ajoutez les poireaux.

Baissez le feu, remuez régulièrement, les poireaux doivent devenir tendre. Si au court de la cuisson, vous avez peur que ça accroche (manque d'humidité), ajoutez un peu d'eau par vous même.

Assaisonnez de sel et poivre.

Pommes de terre Ratte

Détaillez les pommes de terre Ratte en rondelles épaisses. Dans une marmite, faites revenir les rondelles dans le gras de canard.

Ajoutez le thym, sel et poivre, placez le tout dans le four durant 8 minutes environ. Attention les rondelles doivent rester suffisamment ferme pour être piquées sur les brochettes.

Débarrassez sur une plaque pour les refroidir.

Onglet

Saisissez les onglets dans une poêle bien chaude, des deux côtés. Passez-les dans le four chaud durant 5 minutes.

À la sortie, les laisser reposer sur une grille, 10 minutes.

Tranchez les onglets.

Montage

Sur une brochette, piquez une rondelle de pommes de terre, pliez une tranche d'onglet en deux, puis piquez-là elle aussi sur la brochette.

Répétez cette opération autant de fois que nécessaire.

Placez les brochettes sur une plaque avec papier cuisson, parsemez le fromage de chèvre sur toutes les brochettes.

Au moment de les servir, les passer dans le four, le fromage de chèvre une fois fondu, servez

Finition

Dans une assiette, déposez la fondue de poireaux, posez dessus deux brochettes au chèvre.

Finalisez avec un peu de ciboulette ciselée.

Bon appétit!