

Roulé de Pommes de Terre, charcuterie : Pour Apéro, Tapas

Recette de cuisine 4.83/5



Ingrédients (4 personnes):

- 1 belle pomme de terre.
- Du saucisson sec, poitrine de veau fumé
- Des piques en bois.
- Du sel, paprika ou piment d'Espelette.
- Amande en poudre.
- Sel.

Préparation:

- Passer à la mandoline la pomme de terre ou la couper très finement pour pouvoir la rouler sans la casser.
- Si vous avez des grandes tranche de saucisson sec couper la en deux pour que celle-ci fasse la taille de la

pomme de terre

- Faire de même avec une autre charcuterie pour moi se sera de la poitrine de veau fumé
- Rouler la pomme de terre sur elle-même et avec un pique en bois transpercer la pomme de terre de part en part pour lui faire garder la forme.
- Préchauffer le four à 175°
- Déposer sur une plaque de cuisson
- Vaporiser un peu d'huile sur le dessus des pommes de terre, et poser un peu de paprika ou autres épices.
- Et sur d'autres déposer un peu d'amande en poudre.
- Enfourner pour environ 15 minutes.

Bon appétit.