



Ratte du Touquet à la libanaise

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre Ratte du Touquet
- 4 petits poivrons rouges
- 4 gousses d'ail
- 2 c. à café de piment fort
- 1 c. à café de paprika
- 3 c. à soupe de coriandre moulue
- 3 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- huile d'olive
- ½ jus de citron jaune
- Poivre et sel selon votre goût

1. Faites cuire les Ratte du Touquet pelées 25 min dans l'eau salée. Égouttez-les puis coupez-les en quartiers et faites-les dorer dans une poêle huilée. Salez et poivrez.
2. Hachez finement les poivrons et faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile d'olive. Ajoutez la coriandre moulue, le piment, le paprika et l'ail pressé. Poursuivez la cuisson pendant quelques minutes. Versez le jus de citron hors du feu et mélangez délicatement.
3. Nappez les Ratte du Touquet de la préparation et saupoudrez de coriandre fraîche.