



POIREAUX BRÛLÉS DANS LES BRAISES LABNEH ET VINAIGRETTE À LA NOISETTE

Pour 4 personnes • Préparation 10 min • Cuisson 25 min

4 poireaux moyens
250 g de beurre salé
½ botte de thym frais
300 g de labneh
Vinaigrette à la noisette (voir p. XX)
Fleur de sel
Poivre du moulin

Matériel
Fire place

1 Déposez les poireaux entiers directement dans les braises pas trop chaudes. Laissez-les griller 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils deviennent noirs.

2 Placez-les ensuite sur le pourtour du feu pour qu'ils confissent pendant 20 minutes, puis ôtez-les du feu.

3 Retirez les premières feuilles noires. Coupez les poireaux en 2 dans la longueur et répartissez le beurre en petits morceaux et le thym émietté. Salez et poivrez.

4 Répartissez le labneh dans les assiettes, ajoutez 2 moitiés de poireau par-dessus, puis nappez de vinaigrette à la noisette. Servez aussitôt.





Salade de pommes de terre, salicorne et crevettes grises

Pour 4 à 6 personnes • Préparation 10 min • Cuisson 20 min

800 g de pommes de terre, de Noirmoutier de préférence

1 botte de salicorne

400 g de crevettes grises cuites et décortiquées

Huile d'olive

Le jus d'1 citron

½ botte de ciboulette

Sel et poivre du moulin

Matériel

1 casserole

1 saladier

1 grille

1 Brossez les pommes de terre. Dans une grande casserole d'eau salée, les faire cuire pendant 20 minutes. Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau.

2 Égouttez les pommes de terre, puis coupez-les en 2. Placez les 1/2 pommes de terre dans un saladier et ajoutez un filet d'huile d'olive. Mélangez pour bien enrober les pommes de terre.

3 Déposez les 1/2 pommes de terre sur la grille. Le feu ne doit pas être trop chaud et juste fumant pour donner un goût fumé aux pommes de terre. Laissez-les s'imprégner de la fumée pendant 10 minutes.

4 Hachez grossièrement la salicorne et la ciboulette. Dans le saladier, mélangez les pommes de terre, les crevettes, la salicorne et la ciboulette. Arrosez du jus de citron. Versez un filet d'huile d'olive. Salez, poivrez et servez tiède.

