

Ribs accompagnés de pommes de terre farcies aux légumes



1



20 min



1 h



4

Préparation

Étape 1 : Nettoyer les pommes de terre, les sécher. Envelopper les pommes de terre dans du papier aluminium. Les faire cuire au four à 200°C pendant environ 1 h. Elles sont cuites lorsqu'on peut enfoncer facilement un couteau dans leur chair et qu'elles sont moelleuses au toucher.

Étape 2 : Laver les légumes, éplucher les carottes, ciseler l'oignon et hacher l'ail. Couper les légumes en cubes d'1cm. Faire blanchir les carottes pendant 2 à 3 minutes à l'eau bouillante salée.

Étape 3 : Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faire rissoler à feu moyen l'oignon ciselé, puis ajouter l'ail et tous les légumes.

Les faire cuire à feu moyen jusqu'à légère coloration. Ils doivent rester un légèrement croquants.

Ajouter quelques feuilles de thym frais, saler et poivrer.

Faire cuire les ribs au four : préchauffez le four à 180°C. Placez les ribs dans un plat. Faites chauffer 10 min de chaque côté en les retournant régulièrement.

Étape 4 : Ouvrir le dessus des pommes de terre, creuser leur chair en laissant une épaisseur d'environ 1 cm. Ajouter la garniture de légumes et repasser au four avant de servir.

Pendant ce temps, préparer la sauce d'accompagnement en mélangeant le fromage blanc, le jus de demi citron, l'échalote et la ciboulette ciselées. Saler et poivrer à votre convenance.

Ingrédients :

- ✓ 1 ribs barbecue original Madrange
- ✓ 2 carottes
- ✓ 1 petite courgette
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 1 oignon
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Thym frais
- ✓ 4 pommes de terre spéciales cuisson au four
- ✓ sel, poivre

Sauce d'accompagnement :

- ✓ 250 g de fromage blanc
- ✓ ½ citron
- ✓ 1 échalote
- ✓ Ciboulette ciselée
- ✓ sel, poivre



Bonne dégustation !