

## Brochettes de pommes de terre au pesto



### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES.

8 pommes de terre grenaille – Pesto – 2 blancs d'œufs, sel, poivre – Farine – Chapelure

### PRÉPARATION

- Cuisez les pommes de terre avec la pelure à l'anglaise (aux 3/4).
- Retirez les pommes de terre et les refroidir
- Epluchez les pommes de terre
- Roulez les pommes de terre dans la farine, les blancs d'œufs battus (avec sel et poivre) et dans la chapelure.
- Coupez les pommes de terre en 2, les évider un peu et les remplir de pesto.
- Recollez les 2 morceaux et mettre 2 pommes de terre sur une brochette.
- Passez ces brochettes à la friteuse.

Recette proposée par:  APAQ-W