

Hampe de cochon au barbecue, pommes de terre rissolées et carottes confites

#unjourunerecette 22 - 10 avril 2020

Ingrédients (pour 4 personnes) :

800g de hampe de cochon

Huile d'olive

Moutarde

Sel, poivre

4 carottes

50g de beurre

2 gousses d'ail

Sel, poivre

3 grosses pommes de terre

Huile d'olive

Sel, poivre

Eplucher et tailler les carottes puis les faire revenir au beurre avec l'ail et ajouter de l'eau, assaisonner et laisser cuire jusqu'à qu'elles soient fondantes.

Eplucher les pommes de terre puis les tailler en petit dés et les faire revenir à l'huile d'olive.

Mélanger l'huile d'olive, la moutarde, le sel et le poivre puis badigeonner la hampe et la faire griller sur le barbecue.

