

SNACK

# CROSTINIS DE POMMES DE TERRE AUX LÉGUMES CROQUANTS



★★★★★ (131)

35 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

- 4 grosses** pommes de terre à chair ferme
- 2 cs** d'huile de colza  
sel & poivre
- 100 g** d'asperges vertes
- 100 g** de petits pois blanchis
- ½ bouquet** d'aneth
- ½ bouquet** de menthe
- 1 cs** d'huile d'olive
- 1** citron (zeste)
- 250 g** de ricotta

### Pour servir

- 1** betterave Chioggia, grand radis ou petit radis, coupé en fines rondelles

## PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 200 °C. Couper les pommes de terre dans la longueur en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Les badigeonner d'huile, saler et poivrer. Les répartir sur une plaque chemisée de papier cuisson. Faire cuire dans la partie supérieure du four pendant environ 20 minutes. Laisser refroidir quelques instants.
- 2** Couper les asperges en biais. Les tailler en fines lamelles à l'aide d'un économe ou d'une mandoline. Hacher grossièrement les herbes et les mélanger dans un saladier avec les asperges, les petits pois et l'huile. Ajouter le zeste du citron, saler et poivrer.
- 3** Tartiner les rondelles de pommes de terre de ricotta. Y dresser joliment les légumes et les asperges et décorer de rondelles de betterave au moment de servir.