



- Rincez bien les pommes de terre car vous conserverez la peau. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide et faites-les cuire 20 à 25 mn (en fonction de leur taille), en salant une fois que l'eau bout. Piquez la lame d'un couteau au cœur d'une pomme de terre pour voir si elle est cuite : la pomme de terre ne doit pas venir avec le couteau lorsqu'on le soulève. Égouttez et réservez.
- Décortiquez les crevettes.
- Rincez et effeuillez l'aneth.
- Sur un pic en bois, mettez une pomme de terre et une crevette. Dressez directement sur un plat de service et renouvelez ces opérations jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'ingrédients. Arrosez les brochettes d'un filet d'huile d'olive, salez, donnez quelques tours de moulin à poivre, répartissez les feuilles d'aneth sur les pommes de terre et réservez au frais en attendant de servir.



Vous pouvez cuire vos pommes de terre dans de l'eau bouillante salée (réduisez alors le temps de cuisson de 5 à 10 mn) mais elles se déliteront moins si vous commencez leur cuisson à l'eau froide.

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin de pics en bois

1 vingtaine de petites pommes de terre rattes ou grenailles bio (essayez de choisir les plus petites et si possible de tailles identiques)

1 vingtaine de crevettes roses

Quelques branches d'aneth

Huile d'olive

Sel

Poivre du moulin

**Variantes :**

Vous pouvez mettre d'autres herbes aromatiques et remplacer les crevettes par des dés de saumon fumé ou mariné. Regardez en bas de page pour ma recette de saumon mariné.

