



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE ÉPICÉES AU FOUR AVEC DIP DE LÉGUMES



★★★★☆ (114)

50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pommes de terre

- 4-6 branches de romarin
- 8 grandes pommes de terre farineuses
- 3-4 cs d'huile de colza HOLL
- sel & poivre du moulin

Dip de légumes

- 200 g de concombre
- 100 g de carottes
- 1 petite gousse d'ail
- 1 poivron rouge
- 1-1½ cc de paprika
- 180 g de demi-crème acidulée
- 100 g de yogourt nature
- 2 cs de crème
- sel & poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Pommes de terre:
Détacher les aiguilles de romarin et les hacher finement. Couper les pommes de terre non épluchées en gros quartiers. Dans un saladier, mélanger pommes de terre, romarin et huile de colza. Saler, poivrer. Répartir le tout sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Cuire les pommes de terre env. 40 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C (chaleur tournante).
- 2 Dip de légumes:
Couper le concombre en deux, l'épépiner et le râper finement. Peler les carottes et l'ail et les râper aussi finement. Oter la peau des poivrons à l'aide d'un économe. Les râper avec une râpe à lame moyenne-fine. Dans un plat creux, mélanger le paprika, la demi-crème acidulée, le yogourt et la crème. Saler et poivrer. Incorporer les légumes râpés. Servir la sauce à part, comme garniture des pommes de terre rôties.

ASTUCE

- Vous pouvez également utiliser les restes de pommes de terre cuites la veille. Dans ce cas, il suffit de les cuire au four 20 minutes environ à 230 degrés.
- Ce met s'accompagne d'une salade verte.