



Les plats principaux

Autre

Crispy potatoes

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 pommes de terre (grosses, farineuses)
4 brins de coriandre
1 jeune oignon
1 piment
tirez huile d'olive
sel

Pour le dressing

25 grammes de moutarde de Dijon
200 grammes de mayonnaise
60 grammes de yaourt grec
35 grammes de parmesan
2 anchois (filets, salés)
1 cuillère à café de curry en poudre
1 citron (le jus)

Méthode de préparation

Cuisez les pommes de terre dans l'eau salée et arrêtez lorsqu'elles sont tout juste cuites. Égouttez-les et laissez-les bien sécher. Réservez-les une nuit au réfrigérateur.

Cuisez les pommes de terre dans l'eau salée et arrêtez lorsqu'elles sont tout juste cuites. Égouttez-les et laissez-les bien sécher. Réservez-les une nuit au réfrigérateur.

Pour le dressing au yaourt, prenez les portions adéquates de yaourt, de mayonnaise, de moutarde, de parmesan, d'anchois, de curry en poudre et de jus de citron et mixez le tout au blender. Passez la sauce dans un fin tamis et conservez-la dans un flacon en plastique à presser.

Assaisonnez les pommes de terre sautées avec le dressing et les condiments frais (coriandre, oignon ciboule et chili), préalablement ciselés comme il se doit.

Astuce:

Vous aimez les pommes de terre fermes ? Alors choisissez des Charlotte ou des Nicola.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

Passoire

