



claro
FAIR TRADE

Recette

Pommes de terre au four

Pommes de terre au four

avec mayonnaise au citron végétalienne



4-5 portions



45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour les pommes de terre au four

600 g pommes de terre

400 g patates douces

3 cs huile de cuisson
(résistante à la chaleur)

sel

poivre au citron

Pour la mayonnaise végétalienne

30 g eau, froide!

1 cs purée d'amandes,
blanche

10 g moutarde

1 cc vinaigre de pomme

½ citron bio – dont 1 cs
de jus de citron et 1/3 cc
de râpé½ cc Kala Namak
(sel de soufre)

40 g huile d'olive al limone

30 g huile d'olive

Topping

1/2 bouquet de persil

*Produits de l'assortiment claro

PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 200 degrés Celsius (chaleur tournante).
2. Frotter les pommes de terre avec une brosse à légumes, éplucher les patates douces, couper les deux en formes de grosses frites et mélanger celles-ci dans un grand bol avec 3 cuillères à soupe d'huile de colza, du sel et du poivre au citron.
3. Cuire au four préchauffé pendant 30-40 minutes, selon la taille des frites.
4. Pour la mayonnaise, mélanger dans un récipient haut l'eau froide, la purée d'amandes, la moutarde, le vinaigre de pomme, le jus de citron et le Kala Namak. Réduire brièvement en purée à l'aide d'un mixeur.
5. Peser l'huile et l'ajouter lentement pendant que le mixeur réduit en purée afin d'obtenir une émulsion.
6. Réserver la mayonnaise au frais jusqu'au moment de servir. Servir avec les pommes de terre au four chaudes et, le cas échéant, avec une salade composée.

CONSEIL

- Taste Astuce : pour une portion de protéines, ajoute quelques cubes de tofu ou de tempeh marinés aux pommes de terre au four sur la plaque pendant les 10 dernières minutes de cuisson.