



PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE AU FOUR AVEC DES SAUCES



★★★★★ (61)

ENV. 1 H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pommes de terre

800 g de pommes de terre à chair ferme

Sauce de base

250 g de blanc battu

5 cs de demi-crème acidulée

3 cs de mayonnaise

un peu de sel & poivre vert moulu

Sauce à la crème acidulée

1/3 de la portion œuf dur

1 cornichon

1 botte de ciboulette, de cerfeuil ou de persil

un peu de poivre vert moulu

Sauce au ketchup

1/3 de la portion de la sauce de base

2 cs de ketchup

2 gouttes de jus de citron vert

1 cc de concentré de tomate

5 gouttes de tabasco

1 pincée de poudre de paprika ou de piment

1 piment pour décorer

Sauce au curry

PRÉPARATION

- 1 Enrouler les pommes de terre dans une feuille d'aluminium, les poser sur une plaque de four et les faire cuire pendant 45 à 50 minutes au four à 180 °C.
- 2 Pour la sauce de base: mélanger tous les ingrédients.
- 3 Pour la sauce à la crème acidulée: mettre 1/3 de la masse dans un saladier. Couper l'œuf et le cornichon en très petits cubes et les incorporer. Hacher finement la ciboulette, le cerfeuil ou le persil, l'ajouter et mélanger.
- 4 Pour la sauce au ketchup: mettre 1/3 de la masse dans un saladier. Ajouter les ingrédients, mélanger et décorer avec le piment.
- 5 Pour la sauce au curry: mettre 1/3 de la masse dans un saladier. Ajouter la poudre de curry et de curcuma et mélanger. Éplucher la pomme, la râper finement et la mélanger directement avec la sauce.

1/3 de la portion de la sauce de base

1 cs de poudre de curry doux

1 pincée de poudre de curcuma

½ pomme