L'ENTRÉE

POMMES DE TERRE GLACÉES À LA COURGE ET AU SÉSAME

★★★★★ (76)

1H 10 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 600 g pommes de terre à chair ferme
- 1 cs Maïzena
- 500 g courge à chair ferme (p. ex. butternut)
- 2 cs huile de colza
- Poivre

Ingrédients pour la sauce

- 5 cs sauce soja
- 3 cs sucre
- 1 cc huile de sésame
- ½-1 cc pâte de piment rouge (p. ex. sambal oelek)
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 50 ml eau tiède
- 1 cc Maïzena
- Poivre

Pour le dressage

- 1 oignon nouveau, en fines rondelles
- 2 cs huile de sésame

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C. Couper les pommes de terre en deux. Les rincer à l'eau du robinet, éponger et mélanger à la Maïzena et l'huile de colza dans un bol. Eplucher la courge et la couper en quartiers d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Disposer la courge et les pommes de terre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire cuire au four préchauffé pendant environ 30 minutes.

2. Pendant ce temps, verser dans une casserole tous les ingrédients pour la sauce, bien mélanger et faire chauffer. Laisser mijoter environ 5 minutes à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe.

3. Une fois que les légumes sont presque cuits, les badigeonner de sauce au pinceau. Remettre au four pendant environ 5 minutes. Au moment de servir, parsemer de sésame et de quelques rondelles d'oignon nouveau.