



L'ENTRÉE

WRAPS THAÏS AUX POMMES DE TERRE ET SAUCE À LA CACAHUÈTE



INGRÉDIENTS

POUR 4
PERSONNES

PRÉPARATION

PERSONNES

ENV. 45 MINUTES

- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme
- 1 cs** d'huile de colza HOLL
- 1** gousse d'ail hachée finement
- 1** piment haché finement
- sel
- ½** jus d'½ citron vert
- 1** oignon nouveau
- ½ bouquet** de coriandre
- 1** grosse laitue

SAUCE À LA CACAHUÈTE

- 4 cs** de beurre de cacahuètes
- 2 cs** de sauce soja
- ½** Jus d'½ citron vert
- 50 ml** de lait de coco
- 1 cc** d'huile de sésame
- 1 cc** de gingembre frais râpé

1

Couper les pommes de terre en cubes d'env. 1,5 cm d'épaisseur. Faire chauffer l'huile dans une poêle. Faire revenir à feu moyen les dés de pommes de terre avec l'ail et le piment, jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Assaisonner avec le sel et le jus de citron vert.

2

Couper l'oignon nouveau en fines rondelles et hacher grossièrement la coriandre. Mélanger les deux aux dés de pommes de terre et transférer le tout dans un saladier.

3

Détacher les feuilles de laitue et les laver. Mélanger tous les ingrédients pour la sauce. La consistance peut être adaptée en ajoutant un peu d'eau.

4

Pour servir, mettre tous les ingrédients dans un saladier et disposer les feuilles de laitue à garnir avec les pommes de terre, le chou rouge, les fines herbes et les cacahuètes, ainsi que la sauce à la cacahuète.

TIPP

Il est possible de remplacer le chou rouge par des carottes ou de les ajouter au chou rouge.

1 pincée de flocons
de piment

POUR LE DRESSAGE

200 g de chou rouge
coupé en
fines tranches

1 bouquet de coriandre

1 bouquet de menthe

2 cs de
cacahuètes
grossièrement
hachées

2 citrons verts
en quartiers