



## L'ENTRÉE

# WRAPS THAÏS AUX POMMES DE TERRE ET SAUCE À LA CACAHUÈTE



★★★★★ (118)

ENV. 45 MINUTES  
POUR 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

**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 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

## PRÉPARATION

- 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 garnir les feuilles de laitue avec les pommes de terre, le chou rouge, les fines herbes et les cacahuètes, ainsi que la sauce à la cacahuète.

## ASTUCE

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

