L'ENTRÉE

WRAPS THAÏS AUX POMMES DE TERRE ET SAUCE À LA CACAHUÈTE

★★★★★ (138)

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.