



POMMES DE TERRE RÔTIES ET SAUCE TOMATE

Avec des champignons blancs et du chèvre affiné



POMMES DE TERRE

Cette pomme de terre est semblable à la grenaille, qui désigne un petit calibre et non une variété de pomme de terre. Elle doit être récoltée avant maturité pour conserver sa chair particulièrement fondante.



Pommes de terre



Échalote



Gousse d'ail



Champignons blancs ✨



Tomates cerises rouges ✨



Persil plat frais ✨



Ciboulette fraîche ✨



Passata de tomates



Chèvre affiné râpé ✨



Crème aigre ✨

Total : 45-50 min.

Veggie

Facile

Sans gluten

Consommer dans les 5 jours

Le fait de rôtir les pommes de terre les rend délicieusement douces et fondantes. Avec le sucré de la sauce tomate, la crème aigre et l'arôme du beurre à la ciboulette, vous combinez toutes sortes de saveurs différentes pour une surprise à chaque bouchée.

BIEN COMMENCER

USTENSILES
Bol, aluminium en sauteuse.

Recette de **pommes de terre rôties et sauce tomate** : c'est parti !



1 PRÉPARER LES POMMES DE TERRE

Sortez le beurre du réfrigérateur et mettez-le dans un endroit chaud de la cuisine. Préchauffez le four à 220 degrés et lavez soigneusement les **pommes de terre**. Coupez-les en deux, disposez-les sur une feuille d'aluminium de 30 cm sur 30 par personne, arrosez avec la moitié de l'huile d'olive, puis salez et poivrez ★.



2 RÔTIR ET COUPER

Refermez bien l'aluminium pour que l'air ne puisse pas y rentrer, puis enfournez 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient cuites. Pendant ce temps, émincez l'**échalote** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Découpez les **champignons blonds** en grosses tranches et coupez les **tomates cerises** en deux. Ciselez finement la **ciboulette** et le **persil plat**.



3 CUIRE LES CHAMPIGNONS

Faites chauffer le reste d'huile d'olive dans la sauteuse et faites revenir l'**échalote** 4 minutes à feu moyen. À feu vif, ajoutez les **champignons**, salez et poivrez, puis faites sauter 4 minutes. Ajoutez l'**ail** lors de la dernière minute. Arrosez-les de vinaigre balsamique et faites chauffer jusqu'à ce qu'il s'évapore.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Ajoutez les **tomates cerises** et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes en remuant. Versez le **passata de tomates** et 1½ cs d'eau par personne dans la poêle, baissez le feu sur moyen-doux et ajoutez le miel. Émincez ¼ de cube de bouillon par personne au-dessus de la sauce et laissez mijoter 8 à 10 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si besoin.



5 MÉLANGER LE BEURRE

Pendant ce temps, mélangez le beurre, la **ciboulette** et la moitié du **fromage de chèvre** dans le bol. Ouvrez délicatement l'aluminium contenant les pommes de terre (attention : de la vapeur brûlante en sortira !) et versez le **beurre** sur les **pommes de terre**.

★**CONSEIL** : L'aluminium risque de se déchirer, vous pouvez utiliser 2 feuilles d'aluminium par personne si vous craignez qu'elles se déchirent.



6 SERVIR

Servez les **pommes de terre** rôties. Versez la **sauce tomate** par-dessus, puis parsemez du persil et du reste du **fromage de chèvre**. Garnissez avec la **crème fraîche** ★★.

★★**CONSEIL** : Si vous préférez manger la sauce à part, servez d'abord les pommes de terre, versez la sauce dans un bol, puis garnissez les pommes de terre avec la crème aigre, le persil et le reste de chèvre.

1 À 6 PERSONNES INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre (g)	300	600	900	1200	1500	1800
Échalote (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Gousse d'ail (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Champignons blonds (g) *	125	250	375	500	625	750
Tomates cerises rouges (g) *	125	250	375	500	625	750
Persil plat frais (brins) 23) *	2	4	6	8	10	12
Ciboulette fraîche (brins) 23) *	2	4	6	8	10	12
Passata de tomates (g)	100	200	300	400	500	600
Chèvre affiné râpé (g) 3) 7) *	25	50	75	100	125	150
Crème aigre (g) 7) *	25	50	75	100	125	150
À ajouter vous-même						
Beurre (cs)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive (cs)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre balsamique noir (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Miel (cc)	½	1	1½	2	2½	3
Cube de bouillon de légumes (pc)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3029 / 724	384 / 92
Lipides total (g)	37	5
Dont saturés (g)	17,4	2,2
Glucides (g)	73	9
Dont sucres (g)	11,9	1,5
Fibres (g)	12	2
Protéines (g)	19	2
Sel (g)	2,4	0,3

ALLERGÈNES

3) Œufs 7) Lait/lactose
Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !