



POMMES DE TERRE RÔTIES À LA SAUCE TOMATE

Avec des champignons blancs et du chèvre affiné



ZONE DE CONFORT

Tu préfères manger ton plat préféré à chaque repas ou ne plus jamais y toucher ?



Pommes de terre Alva



Bellini Échalote



Gousse d'ail



Champignons blancs ✨



Tomates cerises rouges ✨



Ciboulette fraîche ✨



Persil plat frais ✨



Purée 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. Le sucré de la sauce tomate, le côté de la crème et le piquant du beurre à la ciboulette est un mélange qui éveillera vos papilles.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Feuille d'aluminium, sauteuse et bol.

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



1 PRÉPARER LES POMMES DE TERRE

Sortez le beurre du réfrigérateur et placez-le dans un endroit chaud de la cuisine. Préchauffez le four à 220 degrés et lavez bien les **potatoes**. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur, voire en quatre pour les plus grosses. Disposez-les sur une feuille d'aluminium de 30 x 30 cm par personne, arrosez avec la moitié de l'huile d'olive, puis salez et poivrez ★.



4 PRÉPARER LA SAUCE

Ajoutez les **tomates cerises** et poursuivez la cuisson 2 à 3 minutes en remuant. Versez la **purée de tomates** et ½ 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, puis laissez mijoter 8 à 10 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement au besoin.



2 RÔTIR ET DÉCOUPER

Refermez l'aluminium et enfournez les **potatoes** 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Pendant ce temps, émincez l'**échalote** et écrasez l'**ail** ou hachez-le finement. Taillez les **champignons blonds** en grosses tranches et coupez les **tomates cerises** en deux. Ciselez la **ciboulette** et le **persil plat**.



5 MÉLANGER LE BEURRE

Pendant ce temps, mélangez le beurre, la **ciboulette** et la moitié du **chèvre** râpé dans le bol. Ouvrez délicatement les feuilles d'aluminium (attention : de la vapeur brûlante s'en échappera !) et versez le mélange au beurre sur les **potatoes** rôties.

★**CONSEIL** : Si besoin, utilisez deux feuilles par personne. Pour la cuisson des pommes de terre, il est important qu'elles soient bien enveloppées.



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. Portez le feu à vif, ajoutez les **champignons blonds**, salez et poivrez, puis faites-les sauter 4 minutes. Ajoutez l'**ail** lors de la dernière minute de cuisson. Versez ensuite le vinaigre balsamique noir dans la poêle et réchauffez jusqu'à son évaporation.



6 SERVIR

Servez les **potatoes** sur les assiettes avec l'aluminium. Versez la **sauce tomate** par-dessus et parsemez du **persil** et du reste de **chèvre**. Garnissez avec la **crème aigre**.

CONSEIL : Vous pouvez servir la sauce séparément. Dans ce cas, servez la crème aigre, le persil et le chèvre directement sur les pommes de terre.

1 À 6 PERSONNES INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Pommes de terre Alva (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
Ciboulette fraîche (brins) 23) *	5	10	15	20	25	30
Persil plat frais (brins) 23) *	3	6	9	12	15	18
Purée 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
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*	Selon le goût					

*À ajouter vous-même | * Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3163 / 756	401 / 96
Lipides total (g)	40	5
Dont saturés (g)	19,7	2,5
Glucides (g)	73	9
Dont sucres (g)	11,8	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 !