

Recette

Bâtonnets de pommes de terre et de légumes avec dip aux herbes

Cela ne fera certainement pas seulement plaisir aux enfants.

40 Min.

Temps de préparation



40 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

BÂTONNETS

1cs de beurre

1 oignon, haché finement

800g de pommes de terre en robe des champs, variété à chair farineuse, cuites la veille, épluchées, râpées grossièrement

300g de carottes, râpées grossièrement **De saison**

150g de petits pois surgelés, décongelés

3 branches de persil plat, haché finement

150g de mozzarella, en cubes

3 œufs, battus

sel, poivre

2cs de beurre à rôtir

DIP

180g de yoghourt grec

1cs d'aceto balsamico bianco

1 pincée de sucre

½ botte de ciboulette, coupée finement

½ botte de persil plat, haché finement

sel, poivre

Voici comment faire

1 de 2

BÂTONNETS Faire chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive. Ajouter l'oignon et faire revenir pendant env. 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit translucide. Laisser refroidir. Mettre les pommes de terre et tous les ingrédients jusqu'au poivre (y c. poivre) dans un saladier. Pétrir la masse à la main et former des bâtonnets d'une longueur d'env. 8 cm. Faire dorer sur tous les côtés pendant environ 5 minutes dans le beurre à rôtir chaud. Mettre au chaud.

2 de 2

DIP Mélanger le yoghourt avec tous les autres ingrédients et mettre au froid jusqu'à ce que le plat soit servi.