PLAT PRINCIPAL

POMMES DE TERRE AU FOUR AVEC DES SAUCES

★★★★☆ (100)

ENV. 1 H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pommes de terre

- 800 g de pommes de terre à chair ferme

Sauce de base

- 250 g de blanc battu
- 5 cs de demi-crème acidulée
- 3 cs de mayonnaise
- un peu de sel & poivre vert moulu

Sauce à la crème acidulée

- 1/3 de la portion œuf dur
- 1 cornichon
- 1 botte de ciboulette, de cerfeuil ou de persil
- un peu de poivre vert moulu

Sauce au ketchup

- 1/3 de la portion de la sauce de base
- 2 cs de ketchup
- 2 gouttes de jus de citron vert
- 1 cc de concentré de tomate
- 5 gouttes de tabasco
- 1 pincée de poudre de paprika ou de piment
- 1 piment pour décorer

Sauce au curry

PRÉPARATION

1. Enrouler les pommes de terre dans une feuille d'aluminium, les poser sur une plaque de four et les faire cuire pendant 45 à 50 minutes au four à 180 °C.
2. Pour la sauce de base: mélanger tous les ingrédients.
3. Pour la sauce à la crème acidulée: mettre 1/3 de la masse dans un saladier. Couper l'œuf et le cornichon en très petits cubes et les incorporer. Hacher finement la ciboulette, le cerfeuil ou le persil, l'ajouter et mélanger.
4. Pour la sauce au ketchup: mettre 1/3 de la masse dans un saladier. Ajouter les ingrédients, mélanger et décorer avec le piment.
5. Pour la sauce au curry: mettre 1/3 de la masse dans un saladier. Ajouter la poudre de curry et de curcuma et mélanger. Éplucher la pomme, la râper finement et la mélanger directement avec la sauce.

1/3 de la portion	de la sauce de base
1 cs	de poudre de curry doux
1 pincée	de poudre de curcuma
½	pomme