



POMMES DE TERRE AU FOUR AVEC DIP AU POIVRON



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses



20



simplement

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

FÜR DIE OFENKARTOFFELN

4 Pommes de terre

3 cs Huile d'olive

Cumin

FÜR DEN PAPRIKADIP

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 ml Huile de tournesol

1 cc Moutarde

0.5 Citron(s), le jus

160 g Petits piments en saumure, égouttés, haché

Sel et poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Pour les pommes de terre au four: laver les pommes de terre et les mariner dans un mélange d'huile d'olive et de cumin. Les emballer dans du papier d'aluminium et les cuire 30 à 40 minutes dans le four préchauffé.
3. Pour le dip au poivron: mélanger tous les ingrédients au mixeur-plongeur. Saler et poivrer.
4. Servir les pommes de terre avec le dip.