

POMMES DE TERRE RÔTIES ET TREMPETTE

AUX HERBES



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du En ligne
programme :

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Cette trempe acidulée est parfaite pour accompagner des pommes de terre gelots rôties!

Ingrédients

Pour les pommes de terre rôties :

- 1,5 lb (600 g) de pommes de terre gelots, n'importe quelle variété
- 2 c. à table (30 ml) d'huile de canola ou d'olive
- 1 c. à table (15 ml) d'assaisonnement ail et herbes
- Sel et poivre au goût

Pour la trempe :

- 3/4 tasse (180 ml) de yogourt grec nature
- Jus d'un demi-citron
- 1 c. à thé (5 ml) de jus de cornichons à l'aneth
- 1 c. à thé (5 ml) d'aneth, frais ou séché
- 1 c. à thé (5 ml) d'ail, émincé

POMMES DE TERRE RÔTIES ET TREMPETTE AUX HERBES | 2

- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'ail
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poudre d'oignon
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- ¼ c. à thé (1 ml) de poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F (200 C) et vaporiser une plaque de cuisson d'enduit à cuisson.
2. Couper les pommes de terre grelots en deux et les placer dans un bol moyen.
3. Ajouter l'huile d'olive, l'assaisonnement, le sel et le poivre.
4. Remuer pour bien enrober. Étaler uniformément sur la plaque de cuisson.
5. Cuire pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur.
6. Pendant ce temps, dans un bol à mélanger moyen, fouetter le yogourt grec, le jus de citron et le jus de cornichons.
7. Ajouter l'aneth, l'ail émincé, la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le sel et le poivre.
8. Bien mélanger. Verser dans un bol et servir avec les pommes de terre rôties. Déguster!