



# SMASHED POTATOES



Temps :



Nombre de couvert :

## Ingédients :

-300 g de pommes de terre  
-1 càs d'huile d'olive  
-Paprika  
-Coriandre  
-Sel et poivre

### Crème d'avocat :

-1 avocat  
-Le jus d'1 citron vert  
-Sel et poivre  
-Un filet d'huile d'olive  
-Piment d'Espelette (facultatif)

### Sauce fromage blanc :

-3 càs de fromage blanc de brebis ou de skyr  
-Ciboulette et persil

## Préparation :

1. Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau (le temps de cuisson dépendra de leur taille).
2. Une fois cuites, égouttez-les puis placez-les dans un bol. Ajoutez l'huile d'olive, le paprika, le sel et le poivre. (Vous pouvez ajouter d'autres épices selon vos goûts.)
3. Disposez-les sur une plaque de cuisson puis écrasez-les légèrement.
4. Faites cuire 25 minutes à 200 °C ou 10 minutes à l'air fryer à 180 °C.
5. Accompagnez d'une crème d'avocat ou d'une sauce à base de fromage blanc, comme sur la photo.

### Crème d'avocat et sauce fromage blanc :

1. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients ensemble.

## Astuces ou notes personnelles :



Votre photo ici