



SMASHED POTATOES



Temps :



Nombre de couvert :

Ingrédients :

- 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