

POMMES DE TERRE RÔTIS FAÇON BATATA HARRA

JÉRÔME LENIAUD

NOMBRE DE PORTIONS : 10

TEMPS DE CUISSON : 15

INGRÉDIENTS

- Pommes de terre rôties Bonduelle Food Service 2,5 kg
- Huile d'olive 0,15 kg
- Ail frais 4 gousses
- Paprika 0,02 kg
- Cumin moulu 0,03 kg
- Coriandre moulue 0,03 kg
- Poivre noir Pm
- Coriandre fraîche Pm
- Fleur de sel Pm

POMMES DE TERRE RÔTIS FAÇON BATATA HARRA

JÉRÔME LENIAUD

DÉROULEMENT DE LA RECETTE

L'ÉTAPE CLÉ : ÉTAPE 1

Enfourner à 210°C les Pommes de terre rôties Bonduelle Food Service en monocouche sur une plaque à pâtisserie.

ÉTAPE 2

Rassembler dans un contenant l'ail haché et les épices, chauffer l'huile à 110°C.

ÉTAPE 3

Verser l'huile chaude sur le mélange ail, épices afin de torréfier ces derniers.

ÉTAPE 4

Défournier les pommes de terre puis enrobez-les avec l'appareil huile / épices.

ÉTAPE 5

Mélanger bien le mélange pommes de terre et épices.

ÉTAPE 6

Dresser puis ajouter la coriandre ciselée. Ajouter le fleur de sel.