

Sauce Inferno Junior : dip crémeux pour potatoes rôties et légumes

Savourez une sauce qui réveille l'assiette sans la dominer : la Sauce Inferno Junior transforme un simple fromage blanc en dip onctueux, légèrement citronné et agréablement piquant. Sa texture nappante habille potatoes dorées, épis de maïs grillé et légumes croquants pour un dîner végétarien chaleureux et convivial. Dès les premières minutes, on sent la chaleur maîtrisée du piment, puis la rondeur du fromage blanc et la fraîcheur acidulée du citron équilibrent le tout. Cette recette simple invite à cuisiner sans complication pour un repas partagé, où chaque convive dose la chaleur selon son goût. Prête en moins d'une heure, elle fait le lien parfait entre confort food et légèreté estivale.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
30 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 800 g de petites pommes de terre (type rattes ou Charlotte)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika doux
- Sel et poivre du moulin
- 3 épis de maïs ou 300 g de grains de maïs frais/congelés
- 2 carottes moyennes, coupées en bâtonnets
- 1 poivron rouge, coupé en lanières
- 1 concombre, coupé en bâtonnets
- 200 g de fromage blanc (ou yaourt grec pour plus d'onctuosité)
- 3 cuillères à soupe de Sauce Inferno Junior (voir dosage prudent ci-dessous)
- 1/2 citron (jus et zeste), non traité si possible
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre pour griller le maïs
- Quelques brins de coriandre ou de persil pour servir

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Sauce Inferno Junior



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200°C. Lavez les pommes de terre et coupez celles de grosse taille en deux ou quatre pour obtenir des morceaux de taille homogène.

Dans un grand bol, mélangez les pommes de terre avec l'huile d'olive, le paprika, du sel et du poivre. Étalez sur une plaque recouverte de papier cuisson, côté coupé vers le bas si possible.

Enfournez 25-30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et croustillantes. Remuez à mi-cuisson pour une coloration homogène.

Pendant la cuisson, préparez le dip: dans un bol, fouettez le fromage blanc avec le jus et le zeste du demi-citron. Ajoutez initialement 2 cuillères à soupe de Sauce Inferno Junior, goûtez, puis complétez si vous souhaitez plus de caractère (maximum 3 cuillères à soupe). Ajustez sel et poivre.

Préparez le maïs: si vous avez des épis, badigeonnez-les d'huile neutre et faites-les griller à la poêle ou au barbecue 8-10 minutes en les tournant, jusqu'à légère caramélisation. Pour des grains, poêlez 5-7 minutes à feu vif jusqu'à coloration.

Disposez les légumes croquants (carottes, poivron, concombre) sur une planche ou un grand plat. Si vous préférez, faites sauter rapidement les carottes pour les attendrir légèrement.

Sortez les potatoes du four et laissez-les reposer 2 minutes. Servez chaud avec le dip au fromage blanc et Sauce Inferno Junior au centre, le maïs grillé et les légumes croquants autour.

Parsemez de coriandre ou de persil haché, proposez des quartiers de citron supplémentaires et laissez chaque convive doser le dip selon son goût.

Le conseil des Épices Curieuses

Servez le dip bien frais pour contraster avec les potatoes chaudes. Pour des potatoes extra croustillantes, précuisez-les 5 minutes dans de l'eau bouillante salée avant de les rôtir.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit