

Tzatzíki crémeux et pommes de terre rôties

Envie d'un repas simple et convivial ? Ce tzatzíki crémeux, parfumé à l'Assemblage Tzatzíki sans sel, allie la fraîcheur du concombre râpé, l'onctuosité du yaourt grec et une pointe d'aneth, persil et oignon fumé. La texture est à la fois veloutée et légèrement croquante, idéale avec des pommes de terre rôties bien dorées ou des crudités croustillantes. Préparez-le en un tour de main pour un déjeuner d'été, un apéritif à partager ou un accompagnement coloré qui mettra du soleil dans vos assiettes.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 800 g de petites pommes de terre (grenaille) coupées en deux
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive (pour les pommes de terre)
- 1 cuillère à café de paprika doux (optionnel)
- Sel et poivre du moulin
- 400 g de yaourt grec nature (ou yaourt végétal épais)
- 1 concombre moyen (environ 250 g), râpé et bien égoutté
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive (pour la sauce)
- Le jus d'un demi-citron
- Assemblage Tzatzíki sans sel — 2 cuillères à café (voir dosage)
- 1 petite gousse d'ail finement hachée (optionnel)
- Quelques brins d'aneth ou de persil pour la finition (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Assemblage Tzatzíki sans sel



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 200 °C (chaleur tournante 180 °C). Mélangez les pommes de terre coupées avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, le paprika, du sel et du poivre. Répartissez sur une plaque en une seule couche.

Enfournez les pommes de terre 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Retournez à mi-cuisson pour une coloration uniforme.

Pendant la cuisson, préparez le tzatzíki: pressez le concombre râpé dans un torchon propre ou une passoire pour éliminer l'excès d'eau afin d'obtenir une sauce onctueuse.

Dans un bol, versez le yaourt grec. Dans un petit récipient, mélangez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive avec l'Assemblage Tzatzíki sans sel afin de réveiller les arômes, puis incorporez ce mélange au yaourt.

Ajoutez le concombre égoutté, le jus de citron et l'ail haché si vous l'utilisez. Mélangez bien, poivrez à votre goût et rectifiez légèrement en sel si nécessaire.

Laissez reposer le tzatzíki 10 à 15 minutes au frais pour que les saveurs se mêlent (ou servez immédiatement si vous êtes pressé).

Servez les pommes de terre rôties encore chaudes accompagnées du tzatzíki, parsemez d'aneth ou de persil ciselé et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Le conseil des Épices Curieuses

Égouttez soigneusement le concombre pour éviter un tzatzíki trop liquide. Mélangez d'abord l'assemblage avec un peu d'huile d'olive pour libérer les arômes. Laissez reposer le tzatzíki au moins 10 minutes avant de servir pour que les herbes infusent. Servez le tzatzíki avec des pommes de terre bien chaudes pour le contraste chaud/frais.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit