



Préparer des pommes de terre au four avec du pesto, du paprika ou du fromage aux herbes et à l'ail et un dip de tomates rôties Henri Willig



Ingrédients

- 2 Pommes de terre au four avec peau
- 2 pots de tomates grillées Henri Willig
- 100 gramme de fromage Henri Willig au choix (Pesto, Paprika)
- 100 ml de lait entier

La préparation

Préparation :

Envelopper les pommes de terre dans une feuille d'aluminium et les faire rôtir au four à 200 degrés Celsius pendant 30 à 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les couper en deux dans le sens de la longueur et les évider soigneusement. Émietter la chapelure de pommes de terre et la mélanger avec les légumes Tomates rôties Henri Willig pour obtenir la mousse. Remplir les pommes de terre évidées avec ce mélange et recouvrir d'un peu de fromage. Placez les pommes de terre dans un four à 200 degrés Celsius pendant quelques minutes pour que le fromage fonde. Mélangez le lait avec l'autre pot de tomates grillées Henri Willig et passez-le au tamis. Faire mousser le lait à l'aide d'un mousser ou d'un mixeur plongeant. Sortir les pommes de terre du four, les présenter sur une assiette et les recouvrir d'une cuillerée de mousse de tomates grillées. ;

Astuce :

Utilisez la mayonnaise Henri Willig Sweet Chili pour tremper le pain.