




Papillotes de pommes de terre et chantilly d'épices Ducros

PRÉPARATION : 20 MN

CUISON : 1 H

POUR 4 PERSONNES

 • 12 pommes de terre moyennes • 25 cl de crème liquide entière • 1 citron vert • 1/2 bouquet de coriandre • 4 brins de menthe • 1/2 c. à café de gingembre Ducros • 1/2 c. à café de piment de Cayenne extra fort moulu Ducros • 1/2 c. à café de cumin en poudre Ducros • 1/2 c. à café de paprika Ducros • Fleur de sel • Poivre

RÉALISATION

1. Brossez les pommes de terre sous l'eau froide. Essuyez-les puis enveloppez chacune dans une papillote d'aluminium. Faites-les cuire 1 h sur la grille du barbecue, à chaleur pas trop vive, en les retournant plusieurs fois. Vous pouvez réduire leur temps de cuisson en les faisant précuire 15 min à l'eau ou à la vapeur.
2. Fouettez la crème liquide très froide au batteur électrique à petite vitesse jusqu'à ce qu'elle soit légère et mousseuse. Divisez-la en deux.
3. Dans l'une, ajoutez 2 pincées de fleur de sel, le zeste râpé du citron vert, la moitié des feuilles de coriandre ciselées, le gingembre et le piment. Dans l'autre, ajoutez 2 pincées de fleur de sel, le reste de coriandre et les feuilles de menthe ciselées, le cumin, la cannelle et le paprika. Poivrez. Proposez ces deux chantilly d'épices avec les pommes de terre bien chaudes.



TOUS LES SECRETS DES ÉPICES SUR WWW.DUCROSEPICESETSANTE.FR

PUBLI-COMMUNIQUÉ



Papillotes de pommes de terre et chantilly d'épices Ducros