Potatoes maison marinées et Sauce Pommes Frites

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40

Ingrédients :

- *1 pot de Sauce Pommes Frites Alélor*
- *3 c. à s. de Moutarde au Piment d'Espelette*
- *4 c. à s. d'huile de tournesol*
- *1 c.à.s de miel*
- *3 gousses d'ail émincées*
- *1 c. à s. de thym*
- *1 c. à s. de fleur de sel*
- *1 kg de pommes de terre*

Etapes :

Préparez facilement à la maison de délicieuses potatoes croustillantes et bien relevées. Vous allez adorer les tremper dans notre sauce spéciale frites. Un délice de luxe en accompagnement de notre sauce Pommes Frites artisanale et crémeuse.

- Commencer par couper les pommes de terre en quartiers dans le sens de la longueur, sans les éplucher. Bien les rincer et les laisser sécher.
- Dans un grand saladier, mélanger la moutarde au piment d'Espelette, l'huile de tournesol, le miel, l'ail émincé, le thym et la fleur de sel.
- Ajouter les quartiers de pommes de terre et bien les mélanger pour les enrober de sauce.
- Répartir les pommes de terre sur une plaque allant au four, en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas.
- Enfourner 20°C à 200°C, les retourner à mi-cuisson et poursuivre la cuisson à l'avance.
- Servir chaud en accompagnement les potatoes de la sauce Pommes Frites.

Le saviez-vous ? Alélor est fabrique depuis 2021 des mayonnaises et sauces sans conservateurs, à partir d'oeufs de poules élevées en plein air en France, d'huile de tournesol françaises et de graines de moutarde cultivées en France par ses agriculteurs partenaires. Découvrez notre gamme de sauces savoureuses sans colorants artificiels ni conservateurs, inspirées du fait maison, qui raviront petits et grands pour vos burgers, grillades et frites.