Pommes de terre frappées, dip de concombre à la moutarde à l'ail des ours

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 45 min

Ingrédients :

Pour le dip de concombre à la moutarde à l'ail des ours :

- *250 g de fromage blanc*
- *1 c.à.s de moutarde à l'ail des ours Alélor*
- *1/2 concombre*
- *Herbes fraîches selon vos goûts : menthe, aneth*
- *Sel, poivre*

Pour les pickles d'oignon rouge :

- *1 oignon rouge*
- *375 ml de vinaigre de vin rouge*
- *50 g de sucre roux*
- *1 bonne pincée de sel*
- *1 bonne pincée de poivre*

Pour les pommes de terre frappées :

- *700 g de petites pommes de terre*
- *30 g de beurre doux, fondu*
- *1 c.à.s d'huile d'olive*
- *Sel et poivre*

Etapes :

Préparation du dip de concombre à la moutarde à l'ail des ours

- Laver, épépiner et tailler le concombre en petits dès de 1cm de côté environ.
- Laisser dégorger avec du sel puis égoutter.
- Battre le fromage blanc avec la moutarde à l’ail des ours, le sel et le poivre.
- Ajouter les herbes fraîches de votre choix finement ciselées et réserver au frais jusqu’au moment du service.

Préparation des pickles d'oignon rouge

- Eplucher les oignons et les trancher en lamelles très fines.
- Verser dans une casserole le vinaigre, le sucre et le sel et porter à ébullition.
- Ajouter le poivre et les lamelles d’oignon précédemment découpées.
- Laisser refroidir dans le vinaigre avant de verser le tout dans un pot bien propre, réserver au réfrigérateur jusqu’au moment de servir.

Préparation des pommes de terre frappées

- Faire cuire les pommes de terre dans une grande casserole d’eau bouillante et salée pendant 20 à 30 minutes en fonction de la taille de vos pommes de terre.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Une fois cuites, égoutter les pommes de terre.
- Disposer les pommes de terre sur une plaque de cuisson et, à l'aide d'une grande fourchette les écraser délicatement tout en les maintenant en un seul morceau.
- Arroser les pommes de terre avec le beurre fondu, puis l’huile d’olive.
- Assaisonner de sel et poivre.
- Cuire les pommes de terre au four pendant 45 minutes sans y toucher.
- Servir accompagné de dip de concombre à la moutarde à l’ail des ours et de pickles d’oignons rouges.