

VEGGIE RONDO, CAROTTES RÔTIES ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Veggie Rondo Garden Gourmet
1 botte de mini-carottes (env. 400 g)
1 bouquet de persil plat
1 oignon rouge
1 citron
500 à 600 g de pommes de terre farineuses
75 ml de lait végétal
50 g d'huile d'olive extra vierge et d'huile pour friture

🍴 2 PORTIONS

🕒 1 H.

👤 FACILE

Offre-toi un délicieux trio de saveurs avec notre Veggie Rondo, des carottes rôties et une purée de pommes de terre moelleuse.

PRÉPARATION

1. Cuisson des pommes de terre

Préchauffe le four à 200°C. Épluche et coupe les pommes de terre en morceaux de taille égale. Fais-les cuire dans de l'eau bouillante environ 20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égoutte-les et laisse-les cuire à la vapeur à découvert pendant un moment.

2. Préparation de la purée

Fais chauffer le lait et écrase les pommes de terre jusqu'à consistance lisse. Ajoute progressivement le lait aux pommes de terre tout en remuant avec un fouet pour les rendre mousseuses.

3. Cuisson des carottes au four

Lave les carottes et coupe le dessus en laissant environ 2 cm. Si les carottes sont épaisses, coupe-les en deux dans le sens de la longueur et dispose-les côte à côte sur une plaque à pâtisserie. Arrose d'huile d'olive et de jus de citron et saupoudre de sel et de poivre. Couvre de papier aluminium et cuis au four environ 15 minutes. Retire ensuite le papier d'aluminium et fais rôtir encore 10 minutes.

4. Préparation de la vinaigrette

Pour la vinaigrette, hache finement l'oignon et le persil. Mélange-les avec l'huile, le jus d'un demi citron et assaisonne de sel et de poivre.

5. Cuisson du Veggie Rondo et servez !

Fais cuire le Veggie Rondo selon les instructions sur l'emballage. Sers avec la purée de pommes de terre et les carottes rôties. Verse la vinaigrette sur les carottes.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**