

SPINACH CHEESE SCHNITZEL, CAROTTES RÔTIES & PURÉE DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Spinach Cheese Schnitzel 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

Prépare un repas végétarien et réconfortant avec notre Spinach Cheese Schnitzel Garden Gourmet accompagné de légumes de saison et d'une délicieuse purée de pommes de terre.

PRÉPARATION

- 1.** Préchauffe le four à 200°C. Épluche et coupe les pommes de terre en morceaux de taille égale. Fais-les cuire 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.** 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.
- 3.** Lave les carottes (les éplucher n'est pas nécessaire) 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.** 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.** Fais cuire le Spinach Cheese Schnitzel jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré selon les instructions sur l'emballage. Sers avec la purée de pommes de terre et les carottes rôties. Verse la vinaigrette sur les carottes.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**