

Légumes et pommes de terre au four et dip au séré

Ingrédients

Pour 4 personnes

papier sulfurisé pour les plaques

800 g de pommes de terre

crème à rôtir, pour badigeonner

romarin, cumin, pavot, selon les goûts

1 kg de légumes (carottes, céleri, panais, oignons, par ex.)

3 cs de crème à rôtir

1 cc de sel

séré à la ciboulette:

250 g de séré maigre

3 cs de crème acidulée

½ cc de moutarde mi-forte

½ gousse d'ail, pressée

1 cc de jus de citron

1 bouquet de ciboulette, ciselée

sel

poivre du moulin

ciboulette pour décorer



Préparation

1. Laver les pommes de terre, les couper en deux dans le sens de la longueur. Disposer dans la plaque chemisée de papier sulfurisé, face coupée vers le haut. Badigeonner de crème à rôtir. Parsemer selon les goûts de romarin, de cumin et de pavot.
2. Précuire 10 min au four préchauffé à 180°C (chaleur tournante).
3. Parer les légumes, couper en morceaux de 3-4 cm. faire revenir dans le beurre à rôtir, disposer sur une autre plaque chemisée de papier sulfurisé.
4. Cuire 30-35 min au four à 180°C, avec les pommes de terre.
5. Séré à la ciboulette: mélanger le séré, la crème acidulée, la moutarde, l'ail, le jus de citron et la ciboulette, assaisonner.
6. Saler les pommes de terre et les légumes. Dresser sur des assiettes chaudes, décorer. Servir le séré à la ciboulette à part.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 348 kcal; protéines: 15 g; lipides: 13 g; glucides: 40 g.