



## Préparer des pommes de terre au four avec du pesto, du paprika ou du fromage aux herbes et à l'ail et un dip de tomates rôties Henri Willig



### Ingrédients

- 2 Pommes de terre au four avec peau
- 2 pots de tomates grillées Henri Willig
- 100 gramme de fromage Henri Willig au choix (Pesto, Paprika)
- 100 ml de lait entier

Délicieusement crémeuses et savoureuses : des pommes de terre feuilletées farcies de mousse de tomates rôties Henri Willig et saupoudrées de votre fromage Henri Willig préféré. Un plat simple et savoureux que vous adorerez. Servez-la avec une pincée de créativité et une cuillerée de mayonnaise au chili doux Henri Willig pour une saveur irrésistible.

### La préparation

- 1: Envelopper les pommes de terre dans une feuille d'aluminium et les faire rôtir au four à 200 degrés Celsius pendant 30 à 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- 2: Les couper en deux dans le sens de la longueur et les retirer délicatement à l'aide d'une cuillère.
- 3: Emietter les miettes de pommes de terre et les mélanger à la tomate rôtie Henri Willig pour obtenir la mousse.
- 4: Remplir les pommes de terre évidées avec ce mélange et recouvrir d'un peu de fromage.
- 5: Placer les pommes de terre dans un four à 200 degrés Celsius pendant quelques minutes pour que le fromage fonde.
- 6: Mélanger le lait avec l'autre pot de tomates grillées Henri Willig et filtrer.
- 7: Faire mousser le lait à l'aide d'un mousser ou d'un mixeur plongeant.
- 8: Retirer les pommes de terre du four, les présenter sur une assiette et les recouvrir d'une cuillerée de mousse de tomates grillées.

## Pour commencer, des pommes de terre au four avec le fromage de votre choix

Chez Henri Willig, nous croyons au pouvoir de la simplicité et de la qualité. Dégustez ces pommes de terre soufflées comme un savoureux déjeuner ou comme un plat d'accompagnement pour votre dîner. Laissez-vous surprendre par les saveurs raffinées de nos produits. Bon appétit !