



Recettes :

Pommes de terre farcies au thon et aux herbes

Ingrédients

- 4 grosses pommes de terre
- 1 boîte de thon
- 2 cuillères à soupe de fromage frais
- Ciboulette ou persil
- Sel, poivre



Préparation

1. Fais cuire les pommes de terre entières au four ou à l'eau.
2. Coupe-les en deux et récupère une partie de la chair.
3. Mélange la chair avec le thon, le fromage frais et les herbes.
4. Remplis les pommes de terre avec cette préparation.
5. Passe 10 minutes au four à 200°C.

Curry de pommes de terre à l'indienne (Aloo Curry)

Ingrédients

- 600 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 2 tomates
- 1 cuillère à café de curry
- 1/2 cuillère à café de cumin
- 20 cl de lait de coco



Préparation

1. Fais revenir l'oignon émincé avec les épices.

2. Ajoute les tomates coupées en dés et laisse compoter.
3. Ajoute les pommes de terre en cubes.
4. Verse le lait de coco et un peu d'eau.
5. Laisse mijoter 25 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
6. Sers avec du riz ou du pain.

Mots croisés

Vertical

1. Préparation traditionnelle de pommes de terre, cuisinées avec de l'ail et du persil.
2. Plat cuisiné à base de tranches de tubercules, souvent recouvert de fromage doré au four.
4. Partie souterraine de certaines plantes, souvent comestible, riche en amidon.

Horizontal

3. Variété de pomme de terre à chair violette, appréciée pour sa saveur unique.
5. Poudre obtenue à partir de certains tubercules, utilisée comme épaississant en cuisine.
6. Terme désignant les tubercules de certaines variétés, souvent utilisés dans la cuisine.

