



## Yogourt au beurre noisette et frites à l'agrodolce

New

Frites croustillantes enrobées de pâte à la bière, nappées d'une sauce savoureuse au yogourt et au beurre noisette, arrosées d'un agrodolce sucré-salé et garnies d'herbes fraîches.

### INGRÉDIENTS

227 g de la recette avec pâte à frire à la bière et coupe régulière fine Lamb Weston Seasoned™ de 1,58 cm (45Q)

30 g de basilic frais

30 g de coriandre fraîche

30 g de menthe fraîche

180 g de yogourt grec

60 g de beurre noisette

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

¼ de tasse d'échalote, finement hachée

2 gousses d'ail, finement émincées

¼ de tasse de pignons de pin, grillés

¾ de tasse de vinaigre de vin rouge

¼ tasse de miel

¼ de tasse de raisins secs dorés, hachés

½ cuillère à café de flocons de piment rouge

½ cuillère à café de sel

1. Pour commencer, préparez l'agrodolce. Mélangez l'huile d'olive, l'échalote et l'ail. Faites suer à feu moyen jusqu'à ce que le tout devienne translucide. Ajoutez les pignons de pin, le vinaigre, le miel, les raisins secs, les flocons de piment rouge et le sel. Portez à ébullition.
2. Réduisez l'agrodolce à feu doux et maintenez la cuisson jusqu'à ce qu'il ait une consistance sirupeuse.
3. Mélangez le yogourt grec et le beurre noisette. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre.
4. Déchirez les herbes en morceaux d'environ 1,5 cm.
5. Cuire les frites selon les spécifications du fabricant.
6. Pour dresser, étalez  $\frac{1}{4}$  de tasse de yogourt au beurre noisette au fond d'un bol peu profond. Mélangez vos frites avec 3 cuillères à soupe d'agrodolce et disposez-les sur le yogourt. Garnissez avec les herbes fraîches déchiquetées et servez.

### Rendement

2 portions