



Croquettes au fromage nappées d'ailoli au vin rouge, à l'échalote et à la truffe

Spudz™ farcies au cheddar, garnies d'ailoli à la truffe et de confiture d'échalotes au vin rouge

INGRÉDIENTS

7 pièces de Stuffed Spudz™ au cheddar de Lamb Weston, forme ronde (P40)

1 grosse échalote

1 tasse de vin rouge

½ tasse de sucre

2 jaunes d'œufs

1 cuillère à soupe d'ail haché

2 tasses d'huile neutre

2 cuillères à soupe de jus de citron

2 cuillères à soupe de thym haché

2 cuillères à café de truffe en poudre

CONSIGNES

Pour les échalotes

1. Coupez les échalotes en julienne, puis mettez-les dans une casserole avec le sucre et le vin rouge. Faites cuire à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres et confites, en ajoutant de l'eau si nécessaire pour obtenir la consistance souhaitée.

Pour l'aïoli

1. Mettez les jaunes d'œufs dans un saladier, puis fouettez-les avec l'ail haché.
2. À l'aide d'une bouteille souple, verser lentement l'huile dans les jaunes d'œufs tout en fouettant constamment jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise épaisse.
3. Incorporer au fouet le jus de citron et la poudre de truffe. Rectifier l'assaisonnement au goût.

Préparation

1. Faites cuire les pommes de terre en suivant les instructions du fabricant.
2. Garnissez-les d'échalotes au vin rouge et accompagnez-les d'une sauce ou d'aïoli.

Rendement

1 portion