



Crudités à la sauce Skordalia

Purée de pommes de terre Lamb Weston™ à la sauce grecque Skordalia à l'ail, accompagnée de crudités et de croustilles de pita

INGRÉDIENTS

- 1 lb de purée Lamb Weston Supreme™ (M14)
- 8 gousses d'ail
- $\frac{3}{4}$ tasse d'amandes blanchies, entières
- $\frac{1}{2}$ tasse d'huile d'olive extra vierge
- 1 c. à soupe de sel
- 5 c. à soupe de jus de citron frais
- 3 c. à soupe de vinaigre blanc
- Sel et poivre pour assaisonner

Servir avec des croustilles de pita et des crudités.

CONSIGNES

1. Faire cuire la purée de pommes de terre selon les instructions du fabricant.
2. Dans un robot culinaire, mélanger l'ail, les amandes et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte.
3. Ajouter la purée de pommes de terre, puis 1 c. à soupe de sel, 3 c. à soupe de jus de citron et 1 c. à soupe de vinaigre blanc; mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Assaisonner avec du sel et du poivre, du jus de citron et du vinaigre blanc.

Rendement

4 portions