

Skordalia

Crème grecque à base de pommes de terre et d'ail. Cette recette est tirée d'un petit dépliant publicitaire livré avec les bouteilles d'huile "Alexis" distribuée à la Migros. Cette recette s'inspire également de <http://fr.wikipedia.org/wiki/Skordalia>.

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 tête d'ail
- 2 dl d'huile d'olive extra vierge
- 2 à 3 c. à s. de vinaigre
- sel
- poivre
- coriandre
- 1 à 2 dl de vin blanc ou de jus d'orange

Progression

1. Faire cuire les PDT, les réduire en purée.
2. Cuire l'ail 10 minutes (évtl. avec les PDT), les laisser refroidir avant de les peler et de les écraser.
3. Mélanger les PDT, l'ail, l'huile d'olive, et le sel.
4. Ajouter le vinaigre, le vin blanc ou le jus d'orange, le poivre et la coriandre.
5. Remuer jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.

Servir tiède ou froid. On peut le tartiner sur du pain. Dans les tavernes grecques, on le sert avec les beignets de poisson (Bakaliaro = bacalaro portugais). On le sert également dans les Mézéz.

dip, grec

From:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/> - YACS

Permanent link:

<https://yacs.breguet-lettres.ch/doku.php?id=recettes:skordalia>

Last update: **2012/12/09 12:18**

