

Frites de patidou en vinaigrette !!!



- Pour : **4 personnes en entrée et 2 (ou moi ^_^) en plateau repas**
- Durée : 10 min (préparation) + 30 (cuisson)
- Difficulté : *

Ingrédients :

- 1 patidou
- huile et vinaigre
- sel et poivre

Déroulement de la recette :

- cuire le patidou avec le panier vapeur de la cocotte minute ou autocuiseur pendant 20 à 30 minutes
- laisser refroidir et enlever le chapeau puis retirer les pépins avec une petite cuiller
- détailler suivant les nervures puis retirer la peau
- retailer en frites fines
- ajouter dans un saladier une sauce vinaigrette puis disposer les frites tout autour
- saler et poivrer à votre convenance puis déguster en plateau repas, à l'apéro ou encore en entrée
- vous pouvez également présenter avec un assortiment de sauces

honda.ua

smartum.by/

fiat-avto.com.ua

niko-trading.niko.ua

[подарки для девушек](#)