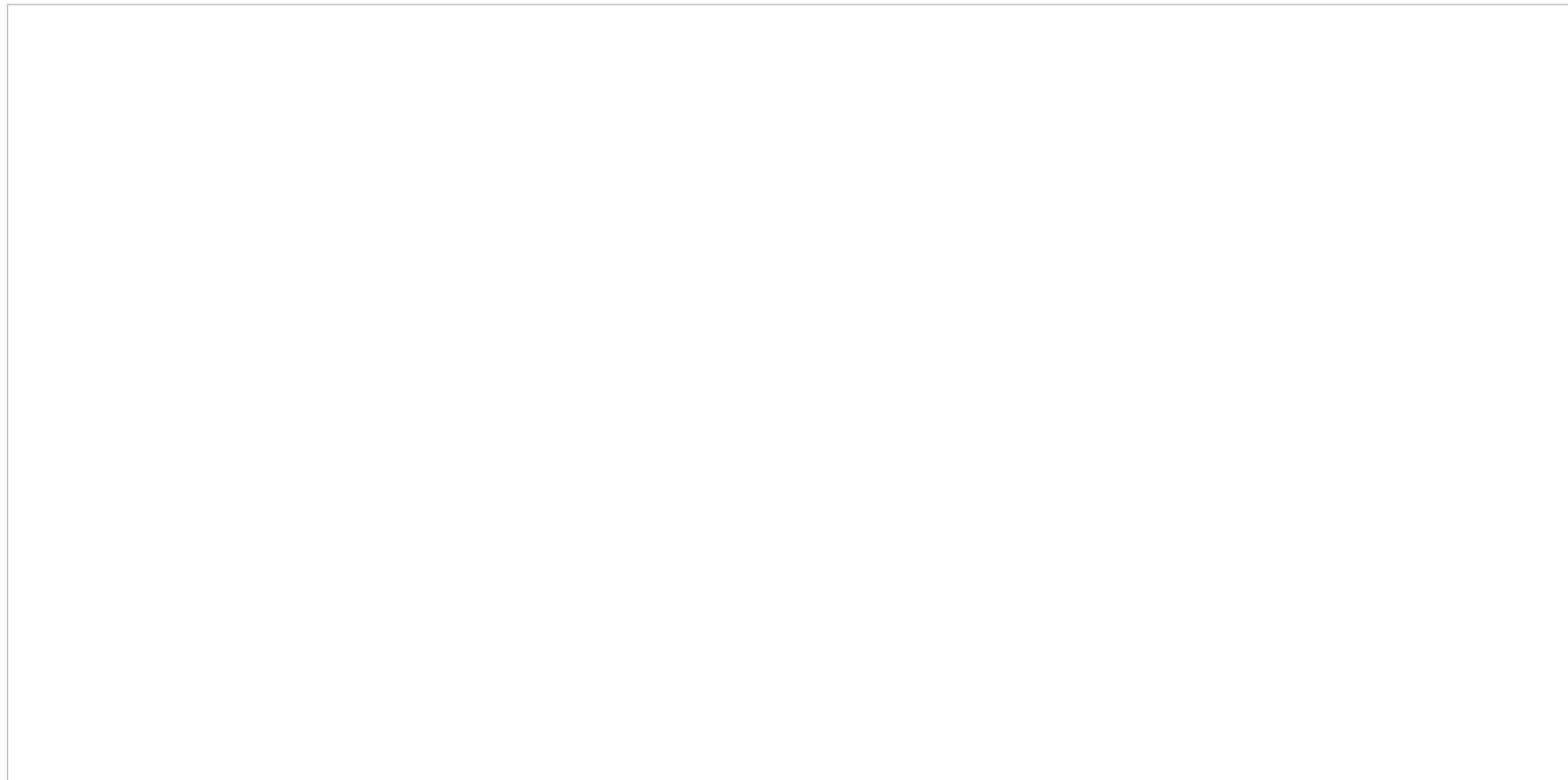


Frites de légumes au Brugge Prestige et pesto de persil



Ingredientien:

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de légumes racine, p.ex. patate douce, carotte, panais, racine de persil, céleri rave, potiron
- 50 g de Brugge Prestige (en bloc)
- fleur de sel

Pour le pesto

- 30 g de Brugge Prestige, sans croûte
- 3 c à s de persil haché
- 10 g de noix de cajou
- 1 gousse d'ail
- 4 c à s d'huile d'olive

Préparation:

- Épluchez les légumes et coupez-les en grosses frites. Blanchissez-les 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Égouttez et séchez bien sur du papier absorbant.
- Pour le pesto, mixez le Brugge Prestige avec le persil, les noix de cajou, l'ail et l'huile jusqu'à obtenir une purée lisse. Assaisonnez de fleur de sel.
- Avec une râpe à fromage, faites des copeaux de Brugge Prestige. Chauffez la friteuse à 180 °C. Faites frire les frites de légumes.
- Servez les frites avec le pesto et les copeaux de Brugge Prestige.

A préparer à l'avance

- Les étapes 1, 2 et 3 peuvent se faire à l'avance.

Bon appétit !

4 personen

20 min

Lunch

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/frites-de-legumes-au-brugge-prestige-et-pesto-de-persil>