



06.03.32.59.37  
Emilie cuisine  
AVEC GUY DEMARLE  
& THERMOMIX



**Votre Conseiller**  
EMILIE FOURNIER 62850

## Croc'Patates



préparation  
15 minutes



### Ingrédients

Pour les bâtons :

- 500 g de pommes de terre en purée
- 2 œufs
- 3 cuillères à soupe de persil frais finement haché
- 5 cuillères à soupe de fécule de maïs
- 100 g de gruyère râpé
- 100g de cheddar râpé
- spray huile d'olive

Pour la sauce au yaourt à l'ail :

- 150 g de yaourt grec
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1 cuillères à soupe d'eau de cornichons
- 3 gousses d'ail hachée
- Épices pâtes et pizza Guy Demarle
- Sel et poivre

### Préparation

1. Poser le moule madeleines allongées sur une plaque perforée et préchauffer le four à 200°
2. Dans le cul de poule, mélanger la purée de pommes de terre, les œufs, le persil, la fécule de maïs et les fromages râpés jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.
3. Etaler la pâte dans les empreintes avec vos doigts.
4. Déposer quelque spray d'huile sur les bâtonnets de pommes de terre.
5. Cuire au four pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et légèrement croustillants. C'est prêt !

Préparation de la sauce :

Mélanger le yaourt grec, la mayonnaise, l'eau de concombre, l'ail, les épices Guy Demarle, le sel et le poivre jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse.

Servir les bâtonnets de pommes de terre au fromage chauds avec la sauce au yaourt à l'ail.



Emilie cuisine avec Guy Demarle  
et Thermomix



emilie\_cuisine\_demarle



emilie-cuisine.com

