



Fingerdog et sa sauce blanche

LES RECETTES GOURMANDES

Fingerdog et sa sauce blanche

**PRÉPARATION**
0 h 10.**CUISSON**
0 h 25.**POUR**
4 PERS.

Étape 1 : La préparation

Épluchez, puis faites cuire les patates douces à la vapeur (ou dans une casserole d'eau bouillante) pendant 20 min.

À mi-cuisson, ajoutez les saucisses fumées en cuisson.

Lavez, puis ciselez finement la coriandre.

Hachez finement le piment.

Une fois vos patates cuites, égouttez-les puis écrasez-les dans un saladier et ajoutez la féculé de manioc.

Poivrez et mélangez bien.

Lavez et séchez le mesclun.

Dans un saladier, assaisonnez-le d'un filet d'huile d'olive et d'un vinaigre de votre choix.

INGRÉDIENTS

4 saucisses fumées

2 patates douces

8 Toastinettes La Vache qui rit Original

2 yaourts natures

2 piments cabris

Des pics à brochette

200 g de mesclun

30 g de féculé de manioc

0,5 gr de coriandre

Étape 2 : La sauce

Dans un bol, mélangez les yaourts, la coriandre ciselée et les piments cabris. Salez, poivrez et gardez au frais.

Étape 3 : Le montage des Fingerdog

Plantez le pic à brochette dans la saucisse sur la longueur.

Enroulez deux toastinettes autour, puis enrobez de purée de patate douce. Scellez les extrémités de la purée sur la brochette.

Égalisez les Fingers dans la paume de votre main afin d'avoir un rendu le plus régulier possible.

Étape 4 : La cuisson

Portez l'huile à 180°C (dans une friteuse ou une sauteuse), puis plongez vos Fingerdog dedans. Faites frire jusqu'à coloration (attention à ne pas vous brûler !) Une fois cuit, déposez-les sur un papier absorbant afin de retirer l'excédent d'huile de friture.

Étape 5 : Le dressage

Dans votre assiette, disposez vos Fingerdog, votre mesclun assaisonné et votre sauce.



A savourer de suite, le fromage sera encore coulant !