



Du Mont-Liban au Québec!

## Recette secrète des Patates Libanaises à l'ancienne

### Ingrédients:

- Patates bio de la ferme  
Les Bontés de la Vallée
- Cordiandre fraiche bio de la  
ferme Les Bontés de la Vallée
- Conriandre moulue en poudre
- Ail bio de la ferme  
Les Bontés de la Vallée
- Huile de Canola ou d'Arachide
- De la bonne humeur et un sourire
- Jus de citron
- Sel

# La base



**Mélanger dans un bol:**

- Ail écrasé
- Coriandre moulue en poudre
- Soupçon de coriandre fraîchement coupée
- Jus de citron
- Huile de Canola ou d'Arachide
- Sel

# La base



**Verser la base dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Cuire jusqu'à que ça sente bon et caramélisé, mélanger, ajouter du jus de citron et du sel. Mélanger encore puis éteindre et laisser reposer.**

# La fraîcheur:



**Rincer et couper la coriandre en  
provenance de la ferme  
Les Bontés de la vallée**

# **Les Patates :**

- 1. Couper les patates (rouges, mauves ou bleues en cubes de taille moyenne.**
- 2. Bouillir les patates dans une grande casserole jusqu'à ébullition. (à ne pas trop cuire de sorte à ce que l'eau monte juste 2 fois).**
- 3. Essorer les patates délicatement et laisser reposer quelques minutes.**
- 4. Verser l'huile de canola au long d'un pyrex en verre, ajouter les patates.**
- 5. Bien les répartir et ajouter une autre couverture d'huile. Mettre dans le four préchauffé à température moyenne-forte et laisser cuire pendant 190 minutes.**
- 6. Mélanger les patates toutes les 30 minutes. (au début juste en bougeant le pyrex pour que quelques patates se détachent: plus ça cuit, plus les patates sont croquantes et moins collantes, ajouter de l'huile au besoin.)**
- 7. Une fois les patates dorées et croquantes, les sortir et les essorer de l'huile dans un essuie tout ou un tissu.**
- 8. Ajouter les patates dans la poêle de la base et bien mélanger délicatement.**
- 9. Ajouter du sel, du jus de citron et la coriandre fraîche coupée, chauffer, bien mélanger.**

Les quantités ?  
Au goût et au  
besoin !



Bon Appétit!



[contact@tsargate.com](mailto:contact@tsargate.com)

*Les  
Bontés  
de Vallée*