

Roasted Garlicky Smashed Potatoes

with Parmesan and Sour Cream

30 Minutes

Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F. Wash and dry all produce.

Bust out

Baking sheet, measuring spoons, small bowl, paper towels

Ingredients

| | 2 Person |
|---------------------------|----------|
| Sous Vide Potatoes | 560 g |
| Garlic, cloves | 2 |
| Parsley | 7 g |
| Parmesan Cheese, shredded | ¼ cup |
| Sour Cream | 3 tbsp |
| Unsalted Butter* | 3 tbsp |
| Salt and Pepper* | |

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



1 Prep

- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Roughly chop **parsley**.
- Drain **potatoes**, then thoroughly pat dry with paper towels.



3 Roast potatoes

- Add **potatoes** to an unlined baking sheet. Using a spoon or the bottom of a glass, gently press down on **each potato** to lightly smash.
- Drizzle **garlic butter** over **potatoes**. Season with **¼ tsp salt** and **¼ tsp pepper**, then toss to coat.
- Roast **potatoes** in the **middle** of the oven until golden-brown and slightly crisp, 20-22 min.



2 Make garlic butter

- Add **3 tbsp butter** to a small microwave-safe bowl. Microwave until **butter** is melted, 30 sec. Add **2 tsp garlic**, then stir to combine.



4 Finish and serve

- Sprinkle **Parmesan** and **half the parsley** over **potatoes**, then toss to coat.
- Divide **potatoes** between plates, then dollop **sour cream** over top.
- Sprinkle with **remaining parsley**.

Écrasé de pommes de terre rôties à l'ail

avec parmesan et crème sure

30 minutes

D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Laver et sécher les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, petit bol, essuie-tout

Ingrédients

| | 2 personnes |
|---------------------------|--------------|
| Pommes de terre sous vide | 560 g |
| Gousses d'ail | 2 |
| Persil | 7 g |
| Parmesan, râpé | ¼ tasse |
| Crème sure | 3 c. à soupe |
| Beurre non salé* | 3 c. à soupe |
| Sel et poivre* | |

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer les ingrédients

- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Égoutter les **potatoes de terre** et bien les sécher avec des essuie-tout.



3 Rôtir les pommes de terre

- Sur une plaque à cuisson, ajouter les **potatoes de terre**. À l'aide d'une cuillère ou du fond d'un verre, écraser légèrement **chaque pomme de terre**.
- Arroser les **potatoes de terre** du **beurre à l'ail**. Assaisonner de **¼ c. à thé** de **sel** et de **¼ c. à thé** de **poivre**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 20 à 22 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et légèrement croustillantes.



2 Faire le beurre à l'ail

- Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter **3 c. à soupe** de **beurre**. Chauffer au micro-ondes pendant 30 s, jusqu'à ce que le **beurre** ait fondu. Ajouter **2 c. à thé** d'**ail**, puis mélanger.



4 Terminer et servir

- Parsemer les **potatoes de terre** de **parmesan** et de la **moitié** du **persil**. Remuer pour enrober.
- Répartir les **potatoes de terre** dans les assiettes, puis couronner d'**un soupçon** de **crème sure**.
- Parsemer du **reste** du **persil**.