



# CUISINE ET SENTIMENTS

## Papa à la huancaína

### Ingrédients

- 10 pommes de terre
- 250 g de fromage frais (chèvre frais)
- 250 g de féta
- Piment jaune du Pérou (les goûter avant pour réellement déterminer la quantité).

*On peut en trouver en conserve en verre et aussi surgelés sur le site de la [Boutique péruvienne](#).*

Si possible choisir des piments jaunes pas trop piquants. Si on n'a pas le choix, vous trouverez à la Boutique péruvienne une préparation en petits sachets de piments jaunes. Il ne s'agit que de piments jaunes, pas de conservateurs, pas de colorants...

100 % naturel. Ils sont très pratiques car grâce à ces petits sachets on a tout le goût du piment jaune sans le piquant.

- Une pointe de piment fort
- 1 tasse de lait concentré non sucré
- 3/4 d'une tasse d'huile
- 2 gousses d'ails hachées
- 5 biscuits salés *que vous trouverez également à la [Boutique péruvienne](#). Sinon vous pouvez utiliser des Tuc's mais ils plus salés.*
- Sel et poivre à volonté
- Feuilles de salades, olives noires, maïs cuit coupé en rondelles et œufs durs pour la présentation.



## Préparation

Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée, éplucher et réserver.

Préparer la sauce : Mixer les fromages, le piment (si vous avez choisi le piment entier penser à l'épépiner), une pointe de piment fort, le lait, l'huile, le sel (en fonction du type de biscuit choisi), l'ail et les biscuits. La sauce doit être suffisamment épaisse, sinon rajouter quelques biscuits supplémentaires.

Présenter en disposant des feuilles de laitue, les pommes de terre froides. Recouvrir de sauce et Mettez sur une assiette les pommes de terre préalablement cuites à la vapeur. Ajoutez au choix ou tout à la fois les olives, les œufs et le maïs.

Verser dessus la sauce.

Servir accompagné de maïs, rajouter des petits carrés d'œufs et les lamelles d'ail.

Décorer le tout avec des feuilles de salades et avec des olives.