La Bible de la Pomme de Terre

Purée de pommes de terre à l'ail

INGRÉDIENTS (Pour 6 à 8 personnes)

1,5 kg de pommes de terre pour cuisson au four, coupées en quatre
3 têtes d'ail entières, séparées en gousses non pelées
120 g de beurre
15 à 20 cl de lait
sel et poivre blanc du moulin

CONSEIL

Cette recette donne une purée crémeuse et très légère. Dosez le lait pour obtenir une purée plus ou moins ferme. Le lait doit être bouillant. Gardez la purée au chaud sur une casserole d'eau bouillante.

1 Portez une petite casserole d'eau à ébullition. Ajoutez les 2/3 des gousses d'ail et laissez bouillir 2 minutes. Égouttez-les et épluchez-les.

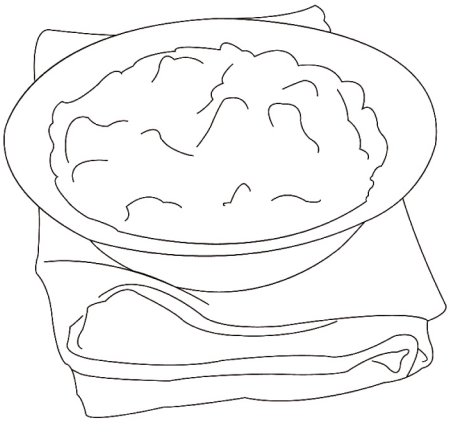
2 Mettez le reste des gousses d'ail dans un plat à four et faites cuire 30 à 40 minutes au four préchauffé à 200 °C (th. 7).

3 Dans une poêle à fond épais, faites fondre 50 g de beurre à feu doux.
Ajoutez l'ail blanchi, couvrez et laissez cuire doucement 20 à 25 minutes, les gousses doivent être très tendres et à peine dorées. Secouez la poêle et mélangez plusieurs fois. Ne laissez pas l'ail brûler ou brunir.

4 Retirez la poêle du feu et laissez refroidir. Mettez l'ail et le beurre de cuisson dans le bol d'un mixer et actionnez pour obtenir une purée lisse. Versez dans un bol et couvrez la surface avec un film plastique pour empêcher la formation d'une peau. Réservez.

5 Faites cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez et passez au moulin à légumes ou au presse-purée dans la casserole. Remettez la casserole sur feu modéré et tournez la purée avec une cuillère en bois, 1 à 2 minutes, pour bien la sécher. Retirez la casserole du feu.

6 Chauffez le lait jusqu'à ce qu'il commence à bouillonner. Incorporez peu à peu le lait, le reste du beurre et la purée d'ail dans les pommes de terre.
Assaisonnez de sel et de poivre blanc si nécessaire, puis servez la purée chaude, avec les gousses d'ail rôties.



Poulet aux boulettes de pommes de terre

INGRÉDIENTS (Pour 6 personnes)

4 gros blancs de poulet
1 oignon haché
30 cl de bouillon de légumes
12 cl de vin blanc
30 cl de crème liquide
1 cuil. à soupe d'estragon frais haché
sel et poivre noir du moulin
Pour les boulettes :
250 g de pommes de terre de conservation, bouillies et réduites en purée
175 g de saindoux
120 g de farine avec levain incorporé
4 cuil. à soupe d'herbes fraîches hachées, en mélange
sel et poivre noir du moulin

CONSEIL

Ne faites pas trop réduire la sauce avant de faire cuire le plat au four, les boulettes absorbant une bonne quantité de liquide.

1 Mettez l'oignon, le bouillon et le vin dans une poêle à haut bord. Ajoutez le poulet et laissez frémir 20 minutes, sous couvercle.

2 Retirez le poulet du bouillon, coupez-le en morceaux et réservez. Passez le bouillon et jetez l'oignon. Faites réduire le bouillon d' 1/3 à feu vif. Incorporez la crème liquide et l'estragon et laissez frémir jusqu'à ce que le mélange épaississe. Incorporez les morceaux de poulet, puis salez et poivrez.

3 Versez le mélange dans un plat à four de 1 litre.

4 Préchauffez le four à 190 °C (th. 6).
Mélangez les ingrédients des boulettes et incorporez l'eau pour former une pâte souple. Divisez en six et formez en boulettes avec les mains farinées. Posez sur le poulet et faites cuire au four 30 minutes sans couvercle.

Bœuf à la bière et aux pommes de terre

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes)

700 g de pommes de terre à chair ferme coupées en rondelles épaisses
700 g de bœuf à braiser
20 cl de bière brune
1 cuil. à soupe d'huile végétale
25 g de beurre
250 g de petits oignons blancs
30 cl de bouillon de bœuf
bouquet garni
250 g de gros champignons émincés
1 cuil. à soupe de farine
1/2 cuil. à café de moutarde mi-forte
sel et poivre noir du moulin
thym haché, en garniture

CONSEIL

Pour faciliter l'épluchage des oignons, mettez-les dans un bol et recouvrez-les d'eau bouillante. Laissez-les tremper 5 minutes et égoutter. Ils s'épluchent alors sans difficulté.

1 Dégraissez complètement le bœuf et coupez-le en 4 morceaux. Assaisonnez les deux côtés de la viande. Chauffez l'huile et 10 g de beurre dans une grande sauteuse à fond épais.

2 Ajoutez la viande et faites revenir des deux côtés, sans faire noircir le beurre.
Retirez de la sauteuse et réservez.

3 Mettez les petits oignons blancs dans la sauteuse et faites cuire 3 à 4 minutes, pour les dorer légèrement. Remettez la viande dans la sauteuse avec les oignons. Arrosez de bière et de bouillon et assaisonnez à votre goût.

4 Ajoutez le bouquet garni dans la sauteuse et déposez les rondelles de pommes de terre sur la viande de façon à la recouvrir complètement. Portez à ébullition puis baissez le feu, couvrez hermétiquement et laissez mijoter 1 h.

5 Ajoutez les champignons émincés sur les pommes de terre. Couvrez à nouveau et laissez frémir encore 30 minutes environ.
Retirez la viande et les légumes à l'aide d'une écumoire et disposez-les sur le plat de service.

6 Mélangez le reste du beurre avec la farine pour faire un roux que vous ajoutez peu à peu dans le liquide de cuisson, tout en fouettant. Incorporez la moutarde. Faites cuire à feu moyen 2 à 3 minutes, en fouettant constamment, jusqu'à épaississement.

7 Assaisonnez la sauce et versez-la sur la viande. Garnissez le bœuf aux pommes de terre avec du thym haché et servez aussitôt.

Ces recettes sont extraites du livre *La pomme de terre*, Genève : Éditions Minerva – Manise, coll. « Conseils pratiques », 2004.