

Les bonnes choses

Fougère Carité-Lafargue

la cuisine de **LA POMME DE TERRE**



utoxie

Fougère Carité-Lafargue

**LA CUISINE
DE LA
POMME DE TERRE**

éditions d'utovie

Table des matières (abrégée)

Petite histoire de la pomme de terre	5
La Pomme de terre, un aliment de santé (Carine Lorenzoni)	6
Les variétés de pomme de terre selon l'usage que vous allez en faire	8
Petits conseils pratiques	9
1. Les salades	11
2. Soupes et potages	20
3. Pommes de terre farcies	29
4. Plats uniques	36
5. Gratins	55
6. Avec les poissons	66
7. Beignets et croquettes	78
8. De Bonne compagnie	88
9. Tartes salées	117
10. Desserts	121
Table détaillée des recettes	124

Pour les ingrédients des recettes nous vous recommandons les produits de l'agriculture biologique : c'est tellement meilleur !

Dans les mesures des ingrédients nous indiquons :

- *cc* pour cuillerée à café

et

- *cs* pour cuillerée à soupe.

Petite histoire de la pomme de terre

La pomme de terre nous vient sans doute d'Amérique du Sud, dans la cordillère des Andes. Elle serait arrivée en Europe par deux voies différentes : d'abord par les conquérants espagnols qui l'auraient découverte au Pérou puis rapportée chez eux dans les années 1530-1550 ; ensuite par le Mexique, la Virginie, le Canada, et la Grande-Bretagne.

Elle mit beaucoup plus de temps à s'imposer en France que dans les pays d'Europe du Nord. C'est grâce à Antoine Augustin Parmentier que l'on a eu le droit de manger la pomme de terre. Il sut expliquer le non-sens d'un arrêté nous interdisant de cultiver la pomme de terre sous prétexte qu'elle était « une substance pernicieuse » et que « son usage (pouvait) donner la lèpre ». En 1785, à l'occasion de la Saint-Louis, Parmentier fit apporter au château de Versailles un bouquet de fanes fleuries et une corbeille de tubercules. La pomme de terre figurait au menu de la table royale. Pour accréditer la pomme de terre à Paris, Louis XVI décora publiquement sa boutonnière de cette fleur du « pain des pauvres » et la reine en orna sa coiffure.

Du haut jusqu'au bas de l'échelle sociale, à la cour comme à la ferme, la pomme de terre devint ainsi populaire.

La pomme de terre, un aliment de santé

Tubercule le plus consommé dans le monde, la pomme de terre a une valeur énergétique proche de celle des pâtes ou du riz. Sa mauvaise réputation, qui prétend faire d'elle une source d'embonpoint, vient en fait des préparations qu'elle subit : crue ou cuite à l'eau, elle ne contient aucune graisse, mais transformée en chips, elle en est gorgée !

Plus la pomme de terre est coupée fin, plus son index glycémique est élevé. Autrement dit, transformée en petits cubes, elle ne mérite plus son appellation de « sucre complexe » et doit être consommée avec prudence par les diabétiques, avec raison par tout le monde, comme tous les sucres rapides. En revanche, cuite au four entière, en atmosphère sèche, elle conserve ses grosses molécules d'amidon et son index glycémique est tout à fait raisonnable, proche de celui des pâtes. Cependant, si on la fait sauter dans des matières grasses, son apport calorique peut atteindre des records, avec une quantité de lipides inquiétante. Lorsque la pomme de terre est plongée dans un bain de friture, un échange se produit : elle perd son eau qui est remplacée par des lipides. Plus elle est mince, plus les lipides pénètrent. (...).

Les variétés de pomme de terre selon l'usage que vous allez en faire

Au four

Bintje, BF15, Viola, Manon, pompadour...

Préférer les chairs moelleuses, ni trop farineuses, ni trop fermes.

En purée

De Beauvais, désiré, bintje, ker pondy, urgenta...

Préférer celles de Beauvais (merci Benoît pour ce précieux conseil).

En salade

Charlotte, belles de Fontenay, roseval, ratte, sirtema, ostara, mona lisa.

En frites

bintje, claudia, urgenta

Les frites doivent être lavées et séchées avant d'être jetées dans la friture en deux temps : une première fois pour les cuire, une seconde pour les faire dorer.

Sautées

Charlottes, belles de Fontenay pompadour, rosa, ostara, ratte.

En robe des champs

Sirtema, belle de Fontenay, ostara, josé, charlotte, roseval.

Petits conseils pratiques

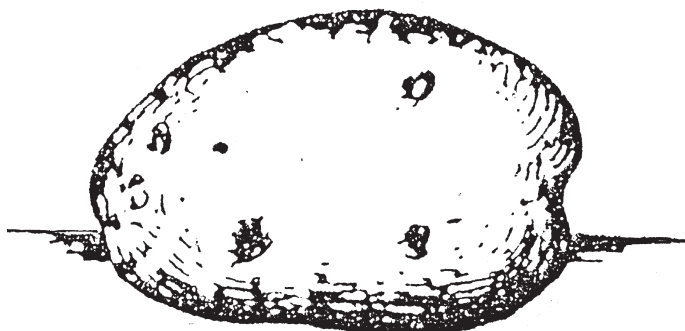
Lorsque je vous parle de lait, préférez pour votre santé un lait végétal ou un lait de chèvre au lait de vache. Si vous ne pouvez vraiment pas, essayez au moins de prendre du lait bio...

Pour la crème liquide, préférez la crème de soja ou de céréales à la crème fraîche traditionnelle. On trouve la crème de soja pour la cuisine dans les grandes surfaces, au rayon diététique ou bio ou encore dans les biocoops et magasins spécialisés..

Pour la farine, préférez également de la farine de riz (ou de châtaigne) plutôt que celle de blé.

Ne jamais faire cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante : si vous avez un cuiseur vapeur, utilisez-le!

La cuisson des pommes de terre dépend fortement de leur taille : si vous en prenez des grosses alors que des petites sont conseillées, prévoyez un



1

*Les
Salades*

salade de Lucette

Pour 4 personnes : 5 grosses pommes de terre cuites à l'eau (25mn), 200 g de haricots verts cuits puis hachés, olives noires hachées (à volonté), 2 petits oignons hachés, vinaigrette.

Couper les pommes de terre, en rondelles ou en quartiers, quand elles sont encore tièdes ; laisser refroidir puis mélanger tous les ingrédients.

Ne pas oublier une bonne vinaigrette bien assaisonnée.

salade au parmesan et aux tomates

Pour 4 personnes : 6 pommes de terre moyennes, 2 belles tomates, 100 g mâche, 1 échalote finement émincée, ciboulette hachée, parmesan.

Éplucher les pommes de terre, les couper en petits cubes. Faire cuire les pommes de terre jusqu'à ce que la pointe du couteau s'enfonce dans la chair mais éviter qu'elles ne soient trop tendres. Les sortir de l'eau chaude et les plonger dans l'eau très froide. Attendre jusqu'à ce qu'elles refroidissent

Peler les tomates, les couper en dés.

Poser sur les assiettes un fond de mâche, déposer dessus pommes de terre, échalote, tomates, ciboulette, tomates, parmesan.

Au moment de servir, arroser chacune d'elles d'un bon filet d'huile d'olive.

salade de pommes de terre aux concombres

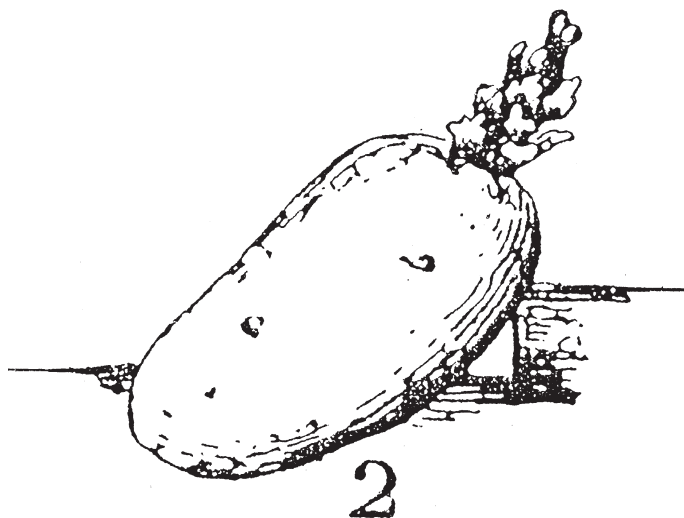
Pour 4 personnes : 750 g de pommes de terre, une demi-tasse de bouillon, vinaigrette, 10 cl de crème fraîche épaisse, ciboulette ciselée, 500 g de concombres, 1 oignon émincé.

Cuire les pommes de terre à l'eau froide pendant 15-20 mn. Les pommes de terre ne devront ni s'écraser au moment de les couper ni être trop croquantes. Les peler puis les couper en rondelles.

Peler puis couper les concombres en rondelles. Saler légèrement puis les laisser dégorger pendant une demi-heure. Les presser dans un linge propre et les mélanger aux pommes de terre.

Ajouter le bouillon, la vinaigrette et la crème. Parsemer de ciboulette et d'oignon.

Mélanger, tourner et servir.



Soupes et Potages

soupe de sorcière

Pour 4 personnes : 500 g de potiron, 3 grosses pommes de terre, 1 l de lait (ou 50 cl d'eau et 50 cl de lait), du sel et du poivre, 1 gros oignon, 2 cs de riz, noix de muscade.

Faire cuire dans une grande casserole d'eau : le potiron après lui avoir ôté l'écorce, supprimé les graines et les filaments et l'avoir coupé en gros cubes, les pommes de terre pelées et coupées en gros morceaux, l'oignon pelé et découpé grossièrement. Une fois que l'eau bout, saler, poivrer et verser le riz en pluie.

Baisser le feu, couvrir, et laisser cuire 30 mn à feu doux.

Ensuite, égoutter tout cela, mixer en le diluant peu à peu avec le lait.

Ajoutez une pincée de noix de muscade, et servir accompagné de petits croûtons et de gruyère râpé.

une soupe d'hiver

Pour 4 personnes : 2 grosses carottes, 3 gros poireaux, 6 pommes de terre moyennes, 2 l d'eau, 2 cubes de bouillons de légumes, 1 cs de ciboulette hachée, graines de sésame, comté coupé en petits morceaux dans un bol.

Laver les légumes. Peler les carottes et les couper en demi-rondelles, couper les poireaux en rondelles, peler et couper en morceaux les pommes de terre.

Placer ces légumes dans une marmite. Arroser avec les 2 litres d'eau. Y plonger les 2 cubes et la ciboulette.

Mettre sur feu moyen pendant une demi-heure (planter la pointe d'un couteau dans un morceau de pomme de terre pour vérifier la cuisson).

Servir chaud dans des bols ou des assiettes à soupes. Parsemer chaque assiette de graines de sésame et de morceaux de comté qui fondront au contact de la chaleur.

Déguster sans attendre



Pommes de
Terre
Farcies

pommes de terre farcies aux olives

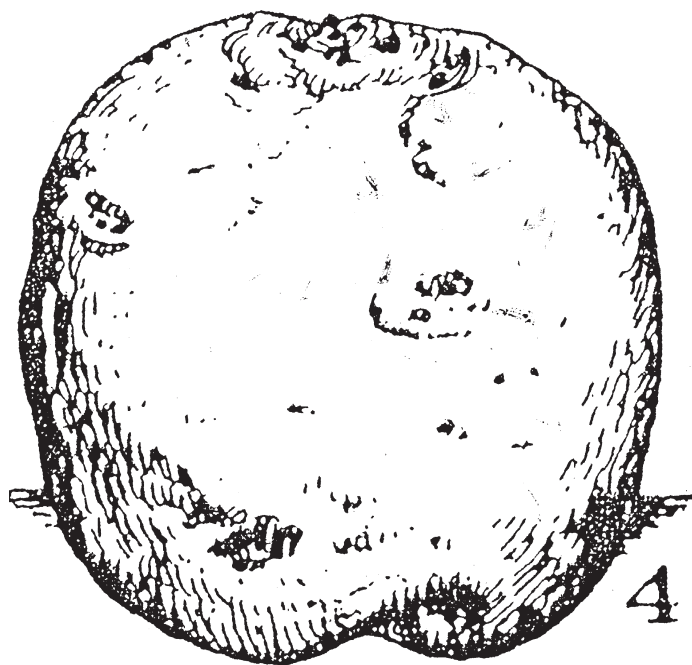
Pour 4 personnes : une douzaine de pommes de terre de grosseur moyenne et de forme assez régulière, chapelure, huile d'olive.

Pour la farce : le foie et le gésier d'une volaille, 1 gros oignon, 3 ou 4 gousses d'ail, une poignée de thym émietté, 12 olives noires dénoyautées, une tranche de pain rassis (ou de pain de mie), lait, 1 œuf, sel, poivre.

Faire revenir le foie et le gésier avec le gros oignon haché menu. Passer au hachoir à viande ou au broyeur avec les gousses d'ail, la poignée de thym émietté et les olives. Incorporer la mie de pain qui aura trempé préalablement dans le mélange lait/œuf battu. Saler, poivrer.

Peler puis creuser les pommes de terre et les dresser dans un plat à gratin. Les remplir de farce. Les poudrer de chapelure.

Remplir aux trois quarts le plat d'eau dans laquelle on aura mêlé 2 bonnes cuillerées d'huile d'olive. Laisser cuire environ 50 mn à four moyen.



*Plats
Uniques*

la tartiflette de Carine

Pour 6 personnes : 1,5 kg de pommes de terre, 3 gros oignons (ou 4 moyens ou 5 petits), 200 g de lardons (ou de jambon de pays, 5 tranches, ou même du magret pour faire un peu plus chic), crème fraîche épaisse ou semi-épaisse si vous voulez que ce soit plus léger (environ 40 cl), huile d'olive, 1 gros ou 2 petits reblochs.

Éplucher les pommes de terre et les faire cuire à la vapeur. Éplucher et émincer les oignons, les faire blondir dans l'huile d'olive. Faire dorer les lardons ou le jambon de pays ou le magret, dans une poêle à feu vif.

Dans un plat à gratin, disposer une couche de rondelles fines de pommes de terre, une couche d'oignons, une couche de lardons, une pincée de sel, 2 cuillerées à soupe de crème fraîche et puis recommencer tout cela une fois.

Couper alors un gros reblochon ou deux petits dans le sens de l'épaisseur. Disposer chaque demi-reblochon sur la préparation et zou, au four bien chaud pendant 20 mn.

les pommes de terre au four de Jean-Marc ou pommes du dimanche soir

D'abord, préchauffer le four à thermostat 9 ou 10.

Puis, prendre des pommes de terre de taille moyenne (éviter les nouvelles dont la peau n'est pas assez formée). Deux à trois par personnes suffiront.

Laver et brosser ces pommes de terre, les couper en deux dans le sens de la longueur. Les poser sur la grille du four, pulpe vers le haut et les enfourner sans baisser le thermostat pendant environ 45 mn. Les sortir du four lorsque leur croûte est dorée et gonflée : elles sont alors à point et c'est l'heure de les déguster.

Comme légume simple, elles iront telles quelles à côté de tripes, de poisson, ou d'une entrecôte ; accompagnées éventuellement d'une sauce à la crème fraîche, ou au fromage de chèvre frais (de Cécile et Philippe bien-sûr !!!) ou encore de beurre persillé.

Mais vous pouvez aussi (et c'est plus intéressant pour les repas imprromptus) faire de ces pommes de terre au four le centre du repas en préparant sauces, pâtés, beurres divers (d'anchois, de sardines,

le gargailot de ma grand-mère

C'est une très bonne recette pour vider son frigo à la veille des courses ou lorsque des amis débarquent à l'improviste et qu'on pense à tort qu'on n'a rien à leur faire à manger.

Cuire les pommes de terre à la vapeur (environ deux grosses par personnes) puis les couper en rondelles, et en tapisser un plat à gratin ; plat que vous aurez préalablement frotté avec de l'ail et de l'huile d'olive.

Il ne vous reste plus qu'à garnir avec les restes de votre frigo : poulet, jambon, rôti de porc, graisse, crème fraîche... tels quels ou bien hachés.

Recouvrir cette préparation de gruyère puis de chapelure et l'enfourner pendant une petite demi-heure...

Petit renseignement : tout ceci va vous donner un plat complet qu'on aura plaisir à manger même en été dans le jardin (n'est-ce pas Alain et Cécile ?) en regardant les étoiles. Le fait de ne pas faire cuire les légumes avant de les rajouter aux pommes de terre donne un délicieux côté croquant à ce plat. Mais rien ne vous empêche de les faire cuire à la vapeur au préalable pour leur donner un côté moelleux.

samosas à la pomme de terre

samosas aux brocolis

Feuilles de riz (on les trouve en grandes surfaces dans les rayons exotiques, avec les préparations pour nems ou pour rouleaux de printemps, les cheveux d'anges...), 1 pomme de terre moyenne, 130 g de brocolis, crème fraîche épaisse, noix de muscade, coriandre (à volonté).

Éplucher la pomme de terre et la couper en cubes.

Couper les brocolis en petits cubes. Faire cuire à la vapeur brocolis et pommes de terre : il faut que la pointe d'un couteau s'enfonce dans leur chair.

Passer le tout au presse-purée, puis mélanger en ajoutant la crème fraîche (une bonne cuillère), la noix de muscade et les grains de coriandre.

Préparer les feuilles de riz : les humidifier une à une en les mettant entre deux torchons humides. En prendre une, la couper en bande de 4 cm. Mettre une cuillère à café bien remplie de la préparation au bout d'une bande et replier en diagonale. Continuer à plier en diagonale jusqu'à la fin de la

bande. Il faut obtenir un triangle. Mouiller légèrement l'extrémité pour la coller.

Faire frire en petite quantité, laisser dorer en les retournant deux fois. Égoutter sur du papier absorbant.

Servir chaud avec la sauce de votre choix.

samosas au parmesan

Il faut des feuilles de riz, 1 pomme de terre moyenne, 80 g de parmesan râpé, du cumin.

Faire cuire la pomme de terre à la vapeur. L'écraser dans un bol en y ajoutant le parmesan et le cumin, puis procéder de la même manière que pour le remplissage et la cuisson des samosas au brocolis.

samosas à la viande

Il faut des feuilles de riz, 1 pomme de terre moyenne, 1 saucisse (ou 60 g de chair à saucisse), épices pour le couscous, de la menthe séchée.

Faire cuire la pomme de terre et la saucisse à la vapeur. Écraser le mélange en y ajoutant les épices et une bonne pincée de menthe séchée hachée.

Procéder pour la suite comme expliqué précédemment.

estoficado

Pour 4 personnes : dans un plat à gratin, disposer 2 cs d'huile d'olive, une couche d'oignons et de poireaux hachés, des morceaux de morue desalée, 1 kg de tomates épluchées et coupées en tranches, 1 bouquet garni (thym, laurier, écorce d'orange, persil), une branche de basilic. Saler, poivrer.

Ajouter environ 200 g de petites olives noires de Nice et 500 g de pommes de terre coupées en rondelles.

Couvrir d'eau et laisser cuire à feu doux pendant 1 h 30 mn.

Juste avant de servir, tartiner avec une crème faite de 4 anchois pilés avec un quart de verre d'huile et un quart de verre de cognac.



5

Gratins

gratin de pommes de terre et de gésiers de volaille

Pour 6 personnes, il vous faut : 600 g de gésiers confits, 2,5 kg de pommes de terre, persil, 50 cl de crème fraîche semi-épaisse ou épaisse, 1,5 oignon, huile d'olive.

Peler et faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou les mettre dans une casserole d'eau et les faire cuire jusqu'à ce que la pointe du couteau s'enfonce. Faire revenir les gésiers dans leur graisse à la poêle. Faire dorer les oignons à l'huile d'olive.

Une fois que tout cela est fait, beurrer un plat à gratin et, placer au fond de ce plat, une couche de pommes de terre que vous aurez préalablement coupées en rondelles. Continuer avec une couche de gésiers et un peu de persil et ainsi de suite. Terminer par les pommes de terre.

Napper cette préparation de la crème fraîche que vous aurez préalablement mélangée aux oignons et que vous aurez assaisonnée à votre goût.

Placer la préparation au four chaud pendant environ 25 mn à 150°C. Servir chaud avec une salade verte.

Variante : pour les végétariens on peut remplacer les gésiers par des cèpes cuits à l'avance ou en conserve.

gratin aux oignons

Pour 6 personnes : une dizaine de pommes de terre moyennes, 2 gros oignons rouges, 1 gousse d'ail écrasée, 30 cl de bouillon de volaille, huile d'olive, gros sel, poivre, chapelure (une bonne poignée), gruyère râpé (une bonne poignée), beurre.

Éplucher et laver les pommes de terre. Les faire précuire : les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau froide puis les mettre à chauffer pendant environ 15 mn. Les égoutter et les laisser tiédir pour pouvoir ensuite les couper en fines rondelles sans se brûler.

Préchauffer le four à (th 6-7).

Faire chauffer un bon peu d'huile d'olive puis y faire revenir les oignons émincés quelques minutes pour qu'ils deviennent fondants mais non dorés (vous pouvez rajouter de l'huile pour en arroser les oignons une fois que vous les avez mis dans la poêle) Ajouter l'ail. Saler et poivrer.

Beurrer un plat à four. Y répartir les pommes de terre et les oignons aillés en couches successives, en commençant et en terminant par les pommes de terre. Arroser le tout de bouillon.

Couvrir d'aluminium et enfourner pour 40 mn.

Au bout de ces 40 mn, sortir le plat du four.

Parsemer de beurre en parcelles, de la chapelure et du fromage râpé. Mettre sous le grill jusqu'à ce que ce soit bien doré.

Servir bien chaud, accompagné de poisson ou de viande en sauce.



6

Avec les
Poissons

les pommes de terre aux moules

Pour 4 personnes : 12 pommes de terre à chair ferme, de consistance moyenne, 1 kg de moules, 1 verre de vin blanc sec, 40 cl de crème fraîche, 1 bouquet garni, persil, gros sel, poivre, curry.

Éplucher les pommes de terre et les faire cuire pendant 20 mn après ébullition dans de l'eau salée.

Pendant ce temps, nettoyer les moules (les trier et ne garder que celles qui sont bien fermées, les brosser et les rincer à plusieurs eaux), les mettre dans une casserole avec le vin blanc et le bouquet garni. Couvrir et faire cuire 7 mn, à feu vif, en remuant de temps en temps. Sortir les moules à l'aide d'une écumoire. En garder quelques unes entières, retirer les autres de leurs coquilles. Filtrer leur jus de cuisson et le faire bouillir. Incorporer la crème fraîche et le curry en fouettant et faire cuire 2 mn à feu doux. Saler, poivrer.

Égoutter les pommes de terre et les couper en deux dans le sens de la longueur. Les répartir sur les assiettes, ajouter les moules décortiquées et napper de sauce.

Décorer de feuilles de persil et des moules restées entières et servir très rapidement.

la morue à la portugaise d'Emilie

Pour 6 à 8 personnes : 800 g de morue desalée, 700 g d'oignons, quelques échalotes, 4 gousses d'ail, 1/4 l de vin blanc sec, 20 cl de crème fraîche liquide, 1 petit pot de crème fraîche épaisse, entre 1,5 et 2 kg de pommes de terre, huile d'olive, thym, laurier, persil.

La veille : faire dessaler la morue dans de l'eau froide.

Préchauffer le four, th 7.

Couper les pommes de terre en rondelles. Les faire cuire dans une grosse cocotte ou plusieurs petites poêles avec un bon peu d'huile d'olive (ça prend pas mal de temps : aussi, vous pouvez les faire précuire à la vapeur, puis les couper en rondelles puis les faire revenir dans l'huile d'olive pour les imprégner du goût mais ne cherchez pas à les faire dorer forcément)

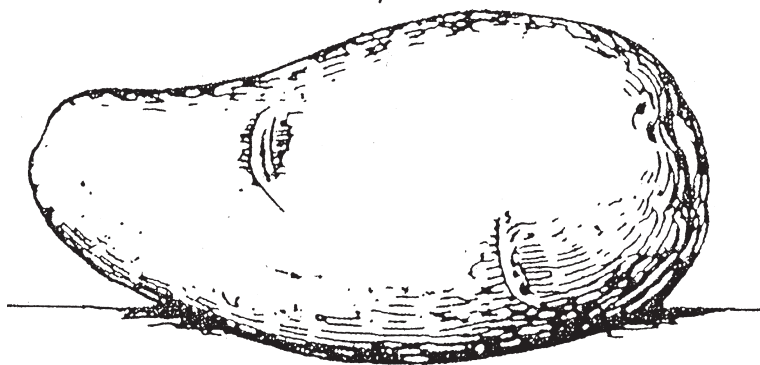
Pendant ce temps, faire cuire la morue au court-bouillon avec de l'eau, du thym et du laurier environ 5 mn. L'égoutter. L'émietter.

Faire fondre à feux doux dans de l'huile d'olive les oignons émincés ainsi que les échalotes. Une fois qu'ils sont bien revenus, ajouter les gousses

d'ail coupées fin, le vin blanc, du thym, du laurier et du persil. Laisser mijoter quelques minutes puis ajouter les crèmes fraîches.

Dans un grand plat, mettre 1 couche de pommes de terre, une couche de morue, une couche d'oignons, recommencer... Enfin mettre 15 mn au four chaud.

*Beignets
Croquettes*



7

diverses croquettes de pommes de terre

Pour 14 croquettes : 500 g de pommes de terre, une pincée de noix de muscade, 20 g de beurre, un jaune d'œuf, 60 g de farine, 3 œufs battus, une cs d'huile d'arachide, 150 g de chapelure, huile pour la friture, sel poivre.

Pour les croquettes au jambon, il vous faut 100 g de jambon fumé (coupé en petits dés) ou de petits lardons et 5 g de parmesan râpé.

Pour celles aux noix et au fromage de chèvre, 60 g de noix et un crottin de chèvre frais de 150 g.

Peler les pommes de terre, les couper en morceaux de même taille (2 ou 4 selon la taille). Les mettre dans une grande casserole d'eau salée et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser cuire jusqu'à ce que la pointe du couteau s'enfonce dans la chair.

Égoutter soigneusement les pommes de terre.

Les refaire chauffer dans une casserole sans eau histoire de les sécher complètement. Les réduire en purée à l'aide d'un moulin à légumes en moulinant au-dessus d'un récipient ou d'une passoire en équilibre sur un grand récipient et en pressant les pommes de terre cuites à l'aide d'une cuillère en bois ou encore à l'aide d'un presse-purée.

Ajouter le beurre, le jaune d'œuf, en remuant

pommes de terre dauphine

Pour environ 40 petites pommes : 5 pommes de terre moyennes, 125 ml de lait, 2 œufs, 75 g de farine, sel, poivre, noix de muscade.

Faire une purée de pommes de terre sans beurre, ni lait. Saler, poivrer et ajouter une pincée de noix de muscade râpée. Réserver.

Préparer la pâte à choux : faire chauffer le lait avec le beurre, saler et au moment de l'ébullition, ajouter la farine d'un seul coup en travaillant bien la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule et se détache du récipient. Ajouter les œufs, un à un, en tournant bien entre chaque œuf afin de bien les incorporer à la pâte.

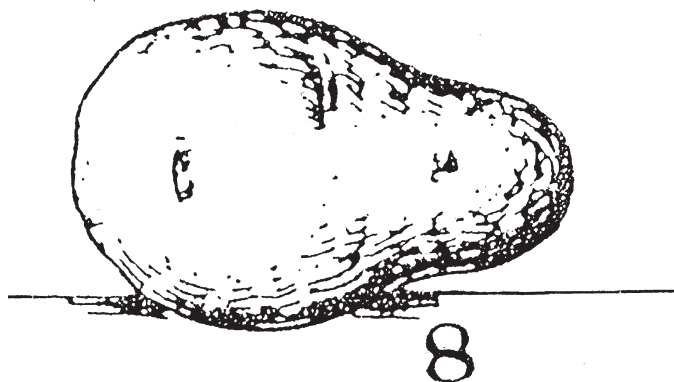
Ajouter la purée de pommes de terre.

Laisser refroidir avant de l'employer.

Chauffer l'huile de friture.

Former des boules à l'aide de deux cuillères à café et les faire dorer dans la friteuse bien chaude.

Servir chaud.



*De Bonne
Compagnie*

soufflé de pomme de terre

Pour 4 personnes : 4 pommes de terre, 20 cl de crème liquide (fraîche ou de soja), 3 œufs, sel, poivre, cumin, beurre.

Préchauffer le four th 6-7.

Éplucher les pommes de terre. Les faire cuire à l'eau froide pendant environ 20-25 mn (jusqu'à ce que la pointe du couteau s'enfonce bien dans la chair).

Passer les pommes de terre au presse-purée, y ajouter en mélangeant la crème que vous aurez fait bouillir au préalable. Remuer jusqu'à l'obtention d'une purée lisse et onctueuse. Ajouter alors les jaunes d'œufs, le sel, le poivre et le cumin (ou si vous préférez de la muscade ou du paprika) à volonté.

Monter les blancs en neige. Les incorporer délicatement à la préparation.

Beurrez un plat à soufflé. Enfourner 20-25 mn, le temps qu'il gonfle et qu'il dore.

Servir immédiatement, accompagné d'une simple salade verte ou de tranches de saumon fumé.

galettes aux deux pommes

Pour 4 personnes : 150 g de port salut, 2 pommes de terres, 4 tranches de bacon, 40 g de beurre, 2 cs d'huile, 1 pomme verte, noix de muscade, sel, poivre.

Faire cuire les pommes de terre à l'eau environ 10 mn. Il ne faut pas qu'elles soient complètement cuites.

Les éplucher, ainsi que les pommes et les râper grossièrement. Bien mélanger, ajouter la muscade, le sel, le poivre.

Préchauffer le four (th 6).

Former 4 galettes avec les pommes. Les faire dorer à feu moyen sur les deux faces dans une poêle à blinis beurrée.

Découper le fromage en 4 tranches. Poser les galettes sur la plaque du four. Recouvrir d'une tranche de fromage. Enfourner.

Quand le fromage est fondu, recouvrir chaque galette d'une tranche de bacon rapidement poêlée.

Déguster avec des saucisses grillées ou tout simplement une petite salade.

galette de fromage de chèvre

Pour 2 personnes : 1 grosse pomme de terre, 1 carotte, une cs d'oignon haché, huile d'olive, 3 belles tranches de fromage de chèvre (ou un crottin).

Peler les carotte et pomme de terre. Les râper ensemble de façon à bien les mélanger.

Faire revenir les oignons dans la poêle avec l'huile. Dès que les oignons commencent à dorer, y ajouter le mélange de pomme de terre et de carotte.

Attendre que cette préparation dore puis la retourner pour la faire dorer de l'autre côté.

Une fois que cette galette est dorée des deux côtés, la transférer dans un plat allant au four et la recouvrir du fromage de chèvre.

Faire chauffer au four le temps que le fromage fonde et déguster chaud.

Variantes :

Remplacer la carotte par une pomme.

Remplacer le fromage de chèvre par du gruyère ou du reblochon.

purée de pommes de terre

Pour 4 personnes : 6 grosses pommes de terre, 50 cl de lait, 60 g de beurre, sel.

Faire cuire les pommes de terre épluchées et coupées en morceaux dans de l'eau froide jusqu'à ce que la pointe du couteau s'enfonce.

Les passer au presse-purée, y ajouter le beurre coupé en dés, le lait chaud et le sel. Servir aussitôt.

purée de pommes de terre aux épinards

Pour 4 personnes : 5 grosses pommes de terre, 250 g d'épinards, du lait et du beurre.

Faire cuire à l'eau les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles s'écrasent, faire cuire les épinards. Passer le mélange au presse-purée, ajouter le beurre et le lait chaud jusqu'à ce que la consistance vous convienne (entre 20 cl et 50 cl).

Saler, poivrer et servir.

les gnocchis d'Anaïs

Faire cuire 500 g de pommes de terre avec leur peau à la vapeur ou mieux au four. Les écraser finement après les avoir épluchées. Incorporer un œuf entier et un jaune, 25 g de beurre, 50 g de farine, saler, poivrer, ajouter un peu de noix de muscade râpée. Former des boulettes de la grosseur d'un œuf de caille.

Laisser reposer au moins une heure, puis faire pocher les gnocchis en les plongeant dans de l'eau bouillante salée à laquelle vous aurez ajouté une cuillère à soupe d'huile d'olive et que vous maintiendrez à petit bouillon.

Les recueillir dès qu'ils montent en surface et les disposer dans un plat à four.

Parsemer de gruyère râpé, parsemer de noisettes de beurre et faire gratiner au four 15 mn.

Servir avec une salade ou un poisson à la crème selon votre envie

Conseil d'Anaïs : Si un jour vous êtes très pressés, remplacez les pommes de terre par des flocons pour purée. Il vous faudra seulement ajouter un grand verre d'eau.

frites classiques

Par personne : 200 g de pommes de terre, huile de friture ou graisse végétale, sel fin.

Peler les pommes de terre, les découper en tranches de 8 à 10 mm d'épaisseur, puis tailler dans le sens de la longueur des bâtonnets.

Laver à l'eau tiède pour éliminer l'amidon, les égoutter de suite et les sécher dans un linge propre (il est très important de bien les sécher car, en les plongeant non séchées dans l'huile chaude, il se produirait un gros bouillonnement ce qui pourrait provoquer de graves accidents par le débordement de l'huile).

Chauffer l'huile à 170°. Plonger lentement le panier à friture avec les pommes de terre dans l'huile (mettre autant de pommes de terre de façon à ce que l'huile les recouvre) et faire précuire 8 à 10 mn.

Retirer le panier, laisser égoutter et mettre les frites précuites sur du papier absorbant, en attente.

Continuer ainsi jusqu'à épuisement des bâtonnets.

Juste avant de servir, replonger les frites dans le bain de friture chaude (180°) pendant 4 à 5 mn.

Égoutter et servir.

Battre le jaune d'œuf restant avec 2 cc d'eau et l'étaler sur le bord de la pâte. Recouvrir totalement avec le second cercle de pâte.

Éviter d'étirer et sceller en repliant le bord extérieur à l'intérieur. Brosser avec le restant du jaune d'œuf.

Cuire au four 25 mn.

la tarte surprise de Marie

Pour 6 personnes : 1 pâte feuilletée ou brisée, 5 grosses pommes de terre, 1 fromage (chèvre, munster, camembert, reblochon...), 1 tomate, 1 oignon, 50 g de lardons, 2 œufs, 1 dl de lait, sel, poivre.

Allumer le four.

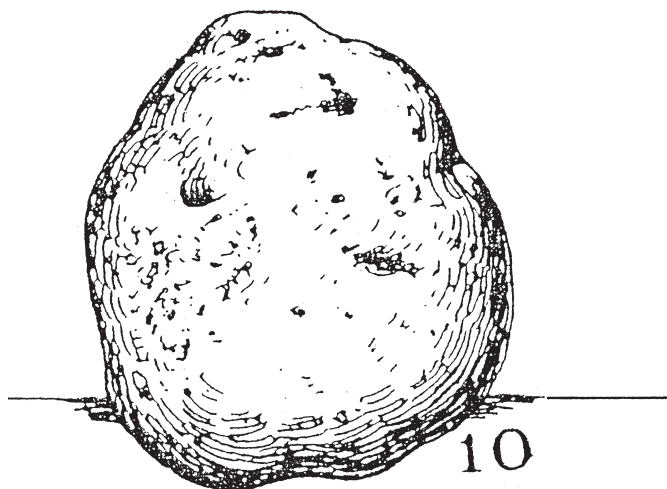
Éplucher les pommes de terre, les râper avec la plus grosse grille ; les mettre à cuire environ 10 mn à la vapeur.

Pendant ce temps-là, faire griller les lardons avec les oignons coupés en rondelles.

Foncer un moule à tarte, y déposer les pommes de terre, les oignons, lardons, la tomate en rondelles très fines et le fromage en lamelles.

Battre les œufs avec le lait ; saler, poivrer et verser sur la préparation.

Enfourner environ 30 mn et servir avec une salade.



Desserts

gâteau au chocolat et à la fleur d'oranger

Pour 6 personnes : 125 g de beurre, une demi-tasse de sucre, 3 œufs, 2 bonnes poignées de raisins secs et de cerneaux de noix, purée de pommes de terre (1 grosse pomme de terre, 5 cs de lait, 1 grosse noisette de beurre), 3 cs de maïzena, un bon verre d'eau de fleur d'oranger, 200 g de chocolat en morceaux que vous ferez fondre au bain-marie.

Préchauffer le four à 180°C .

Beurrer un moule de 20 cm de diamètre.

Dans un grand bol, mélanger le beurre et le sucre avec les doigts. Rajouter les jaunes d'œufs un par un en battant entre chacun.

Ajouter les cerneaux de noix, les raisins, l'eau de fleur d'oranger, le chocolat fondu au bain-marie la maïzena et la purée de pommes de terre. Remuer délicatement à la cuillère en bois.

Battre les blancs en neige et les rajouter délicatement au mélange précédent.

Verser dans le moule.

Faire cuire au four jusqu'à ce que la pointe d'un couteau en ressorte propre (environ 35 mn) th 6.

gâteau aux amandes

Pour 6 personnes : 4 pommes de terre moyennes, 125 g d'amandes moulues, 4 œufs, 1 demi paquet de levure, 75 g de beurre, 150 g de sucre en poudre, 1 citron.

Peler, couper et laver les pommes de terre. Les mettre dans une casserole, remplir d'eau froide. Faire cuire.

Écraser les pommes de terre en purée.

Préchauffer le four (th 7).

Battre les jaunes d'œufs et le sucre en mousse, ajouter le beurre fondu, le zeste et le jus du citron.

Table détaillée des recettes

1. Les salades	11
Salade de Lucette	12
Salade thaï	13
Salade au parmesan et aux tomates	14
Salade aux œufs de saumon	15
Salade de pommes de terre et de ventrèche	16
Salade pommes de terre, artichauts au fromage de chèvre	17
Salade aux saucisses de Strasbourg	18
Salade pommes de terre et concombres	19
 2. Soupes et potages	 20
Soupe de sorcière	21
Soupe au fromage de chèvre	22
Soupe aux poireaux	23
Soupe aux courgettes	24
Potage aux pommes et courgettes	25
Soupe au cerfeuil	26
Soupe violette	27
Une soupe d'hiver	28
 3. Pommes de terre farcies	 29
Farcies au brocolis	30
Farcies au fromage	32
Pommes de terre au saumon	33
Farcies au fromage de chèvre	34
Farcies aux olives	35
 4. Plats uniques	 36
La tariflette de Carine	37
Poêlée de pommes et petits lardons de Benjamin	38
Les pommes de terre au four de Jean-Marc du dimanche soir	39

Délice au fromage de chèvre de Mauve	40
Le plat préféré d'Alain	41
Le gargailot de ma grand-mère	42
Au jambon et à la sauce Aurore	43
Rosties au munster	44
Fricassée pour Alain et Cécile	45
Omelette Parmentier	47
Samosas à la pomme de terre...	48
... et aux brocolis	48
... et au parmesan	49
... et à la viande	49
Crêpes forestières	50
Omelette fondante	52
Petits gâteaux de pomme de terre au gouda	53
Estoficado	54

5. Gratins 55

De choux-fleurs	56
De pommes de terre et gésiers de volaille	57
Forestier	58
D'aubergine	59
La recette de Sylvain	60
Petits gratins fruités	61
Dauphinois	62
Dauphinois au fromage de chèvre	63
Aux oignons	64

6. Avec les poissons 66

Pommes de terre aux moules	67
Pâté de thon	68
Gratin de sardines	69
A l'émincé de haddock fumé	71
Beignets de crabe selon Rosa	72
Beignets au saumon fumé	73
Gratin de truite	74
Beignets de morue	75
Morue à la portugais d'Emilie	76

7. Beignets et croquettes	78
Diverses croquettes de pommes de terre	79
Quenelles aux amandes	81
Beignets pour Martin	82
Encore des beignets pour Martin	84
Boulettes de pommes de terre	85
Pommes de terre dauphine	86
Beignets crémeux	87
8. De bonne compagnie	88
Eventails de pommes de terre	89
Fricassée de pommes de terre aux poires	91
A la pakistanaise	92
A l'ail de Sabine	93
Pommes de terre duchesse	94
Petit ragoût de pommes de terre aux poivrons, citrons et olives vertes	96
Soufflé de pommes de terre	97
Le gratin de la Bikad servi par Pomme	98
Palets de pommes de terre	99
Galettes exotiques	100
Pommes de terre aux framboises	101
Galettes aux deux pommes	102
Pommes au vin	103
Galette de fromage de chèvre	104
Pommes de terre à l'orange	105
Hamburger de galettes	106
Galettes aux noix	108
Purées	110
de base	110
aux épinards	110
au fromage	111
aux carottes	111
de brocolis	111
Pommes de terre à l'indienne	112
Le gnocchis d'Anaïs	113
Bouillabaisse d'olives	114

Pommes chips	116
9. Tartes salées	117
Tourte bouronnaise	118
La tarte surprise de Marie	119
Tarte au brie	120
10. Desserts	121
Gâteau au chocolat et à la fleur d'oranger	121
Gâteau aux amandes	122
Les palets	123

BIBLIOGRAPHIE

Elle à table, *numéro 28*
 Pommes de terre, *collection Le cordon Bleu, Köneman*
 Les recettes alsaciennes de Pommes de terre, *édition du Rhin*
 Revue « Belle Santé »
 Pommes de terre, mille et une façons de les préparer,
Fioireditions
 Collection « Les bonnes choses » *d'Utovie*
 Toute la cuisine, *Le Seuil*
 Généreuse pomme de terre, *Terre vivante*
 Cette étonnante pomme de terre, *Max Labbé*
 Diverses recettes photocopiées, prêtées...