

30 RECETTES DE

Bricks

Wok

Cakes

Salades

Chocolat

Tajines

Cocktails

Tartes

Crêpes

Exotique

Crumbles

Pommes de
terre



783905 461930

© DORMONVAL CH - LUCERNE - ISBN 3-905461-93-5

Francis WILLEMS

Pommes de terre

30 RECETTES DE

Pommes de terre



Variétés très précoces

Belle de Fontenay (salade, vapeur, sautées), Chérie (vapeur, ris-solées, gratins).

Variétés précoces

Amandine (vapeur, rissolées, ragoût), Apollo (purée, frites), Flo-rette (frites, purée, gratins), Jaerla (frites, potage), Manon (tous usages), Monalisa (gratins, ragoût, cuisson au four), Ostara (frites, purée), Résy (vapeur, soupes), Rosabelle (vapeur, sa-lades, frites), Sirtema (purée, frites, sautées).

Demi-précoces

Bea (vapeur), Bintje (potage, purée, frites, vapeur), BF 15 (va-peur, gratins, rissolées), Charlotte (salade, sautées, vapeur), Claustar (purée, frites), José (frites, potage), Samba (purée, frites, vapeur), Spunta (frites), Stella (sautées, vapeur).

Moyennement précoces

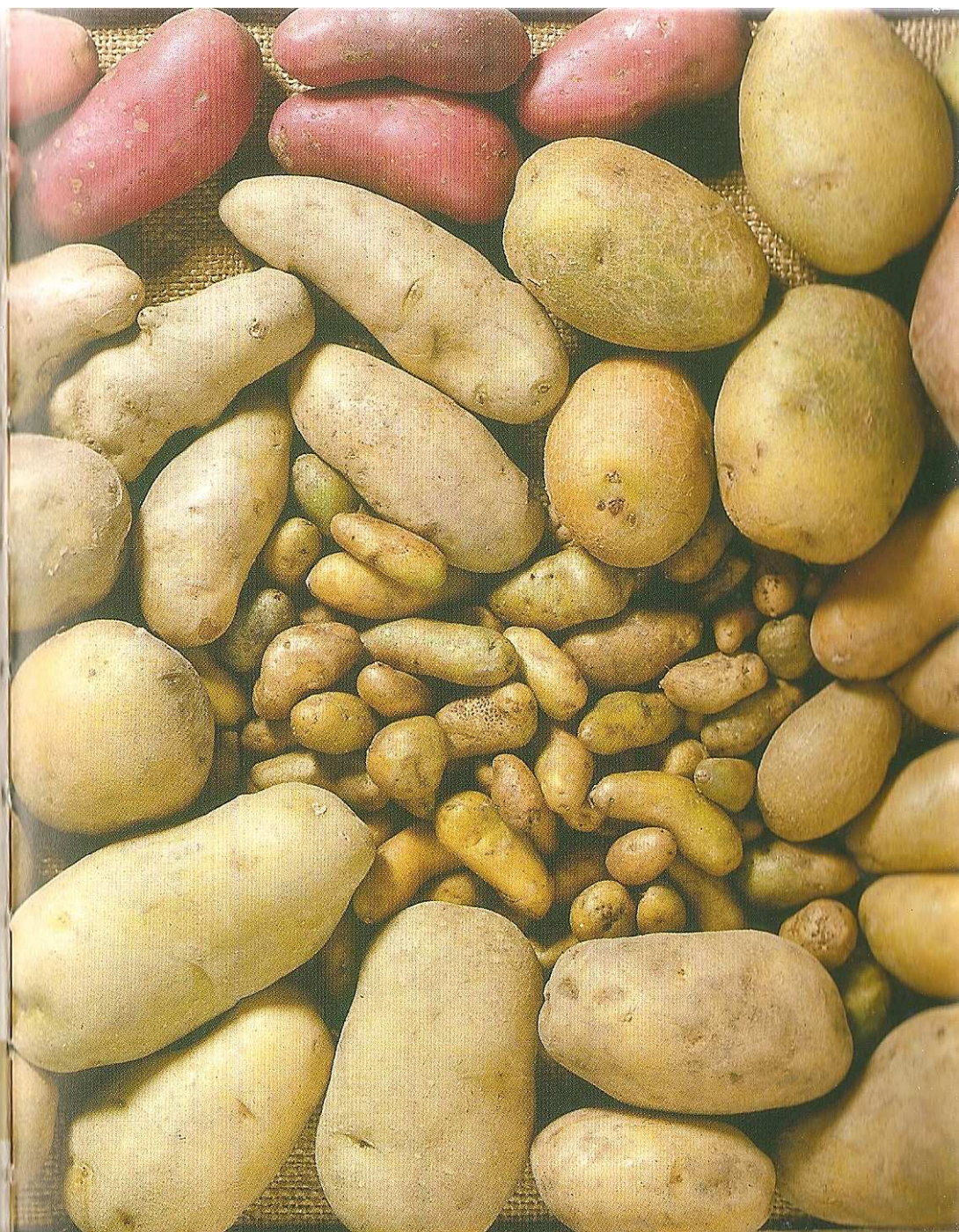
Ratte (salade, vapeur, sautées), Nicola (vapeur, cuisson au four).

Demi-tardives

Désirée (purée, frites), Pompadour (vapeur, rissolées, cuisson au four), Roseval (vapeur, sautées, salade).

Tardives

Kerpondy (purée, frites, soupes).



500 g de Ratte / 1 l de bouillon de volaille (du commerce) / 4 poireaux / 30 g de beurre / Sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en morceaux. Les mettre dans une casserole avec 1/2 l de bouillon de volaille, saler et laisser cuire 40 minutes.

Laver soigneusement les poireaux, les éplucher en conservant le blanc et le vert clair. Mettre le beurre à fondre dans une casserole, ajouter les poireaux émincés et les faire revenir 10 minutes en remuant. Ajouter le reste de bouillon, porter à ébullition et laisser cuire à feu doux encore 15 minutes. Une fois les pommes de terre cuites, ajouter les poireaux avec leur bouillon, mélanger et assaisonner à votre goût.

Les gourmands dégusteront cette soupe en y ajoutant quelques tranches de lard grillé.

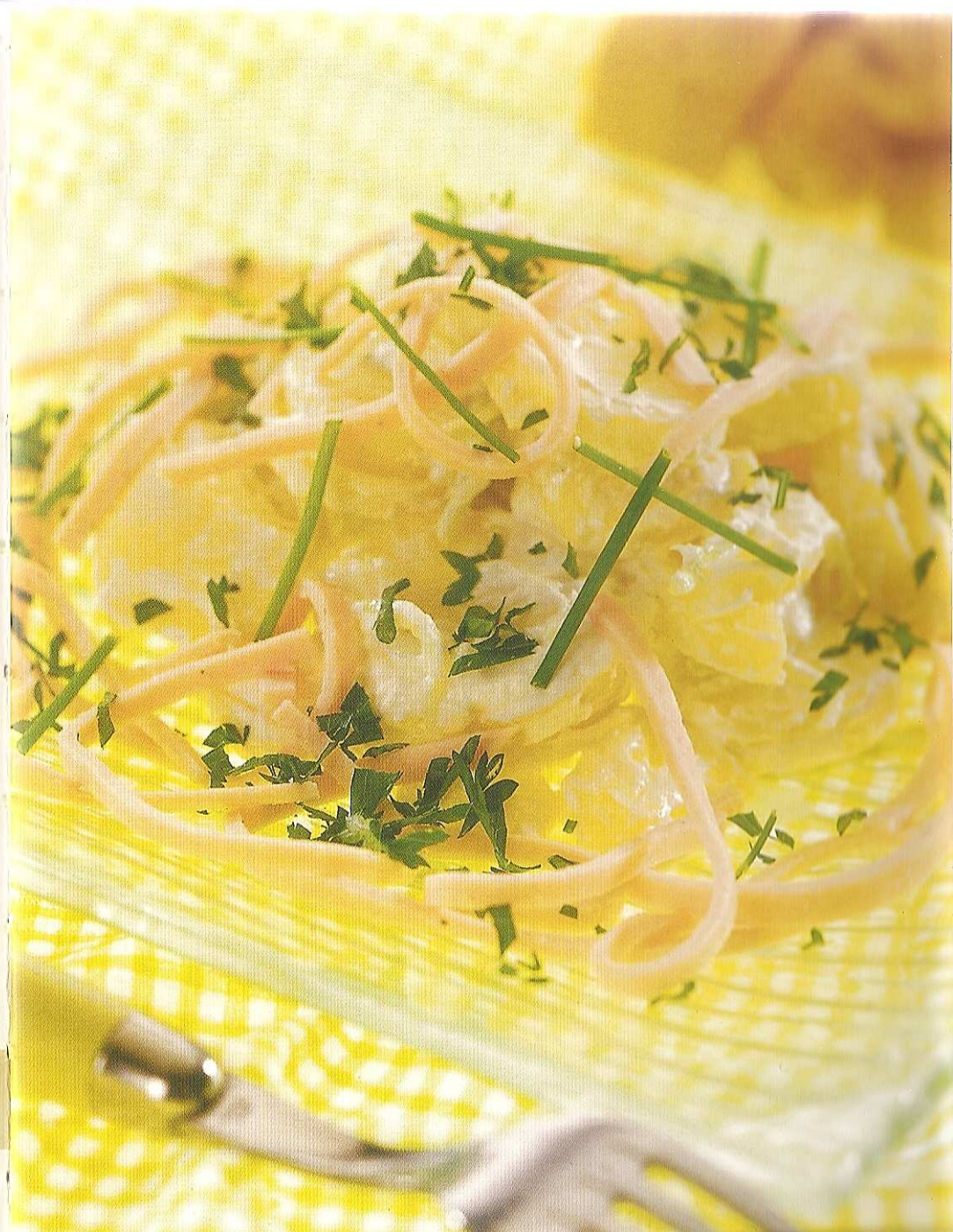


1 kg de Ratte / 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre / 2 branches de céleri / Le jus de 1 citron / 20 cl de crème fraîche liquide / 150 g de jambon blanc en lamelles / 2 cuil. à soupe de fines herbes hachées finement (persil, cerfeuil, ciboulette) / Sel, poivre.

Laver les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau froide salée 20 minutes à partir de l'ébullition. Les égoutter, les éplucher encore tièdes et les couper en bâtonnets. Les mettre dans un saladier et les mouiller avec le vinaigre.

Laver le céleri, en éliminer les fils puis tailler les blancs en julienne. Les ajouter aux pommes de terre et les mélanger avec le jus du citron. Fouetter la crème fraîche et l'incorporer à ce mélange. Saler, poivrer.

Au moment de servir, parsemer de lamelles de jambon et de fines herbes.



500 g de pommes de terre Charlotte / 3 œufs durs / 1 oignon / 1 botte de cresson / 2 cuil. à soupe de vinaigre / 6 cuil. à soupe d'huile / 1 cuil. à soupe de persil haché / 1 cuil. à soupe de cerfeuil haché / 1 cuil. à soupe de ciboulette hachée / Sel, poivre.

Laver les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau froide salée 20 minutes à partir de l'ébullition.

Pendant ce temps, écaler les œufs durs puis les écraser à la fourchette.

Éplucher et émincer l'oignon. Rincer le cresson, l'équeuter et bien l'éponger.

Dans un bol, préparer la vinaigrette en mélangeant le sel, le poivre, le vinaigre et incorporer l'huile en fouettant vivement. Égoutter les pommes de terre puis les éplucher et les couper en rondelles de moyenne épaisseur.

Dans un grand saladier, les mélanger délicatement avec les oignons, les herbes hachées et la moitié de la vinaigrette. Répartir ce mélange dans chaque assiette, parsemer d'une partie des œufs hachés puis poser le cresson au centre. Ajouter le reste d'œufs hachés et entourer de cresson arrosé d'un cordon de vinaigrette.

4 personnes

XO



4 grosses pommes de terre (Apollo, Bea, Bintje) / 2 œufs / 1 verre de crème fraîche / 50 g de farine / 50 g de beurre / Sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre, les laver et bien les sécher. Les râper finement.

Dans un saladier, fouetter les œufs, les mélanger avec la crème et incorporer la farine petit à petit. Saler et poivrer. Ajouter les pommes de terre râpées et travailler le tout. Façonner de petites crêpes et les faire cuire dans du beurre à la poêle pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

À servir en garniture de viandes ou de poissons.



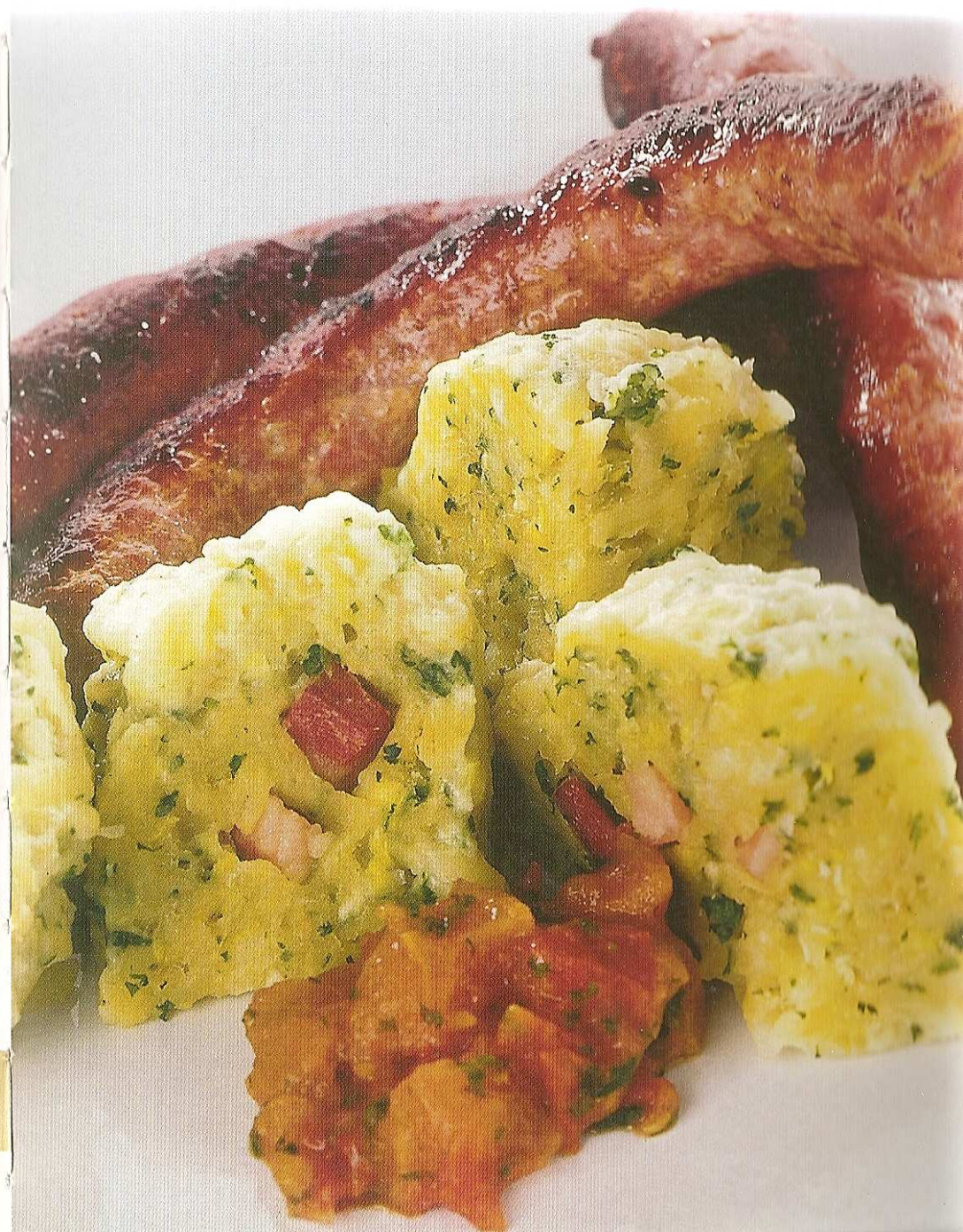
1 kg de BF 15 / 1 gousse d'ail / 2 cuil. à soupe de persil haché / 2 feuilles d'oseille / 2 blancs de poireaux / 2 cuil. à soupe de farine / 2 œufs / 100 g de lardons / Sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les râper. Les mettre dans une passoire, les saler légèrement et les laisser égoutter. Éplucher l'ail et l'écraser en purée. Passer à l'eau et hacher le persil et les feuilles d'oseille. Laver et émincer les blancs de poireaux.

Mélanger tous ces ingrédients avec les pommes de terre et ajouter la farine et les œufs entiers. Saler et poivrer.

Faire du mélange des boules de la grosseur d'une pomme et piquer chacune d'elles de 3 lardons. Les plonger dans l'eau bouillante salée, laisser cuire 1 heure et les égoutter. Les servir aussitôt.

En Limousin, les boules refroidies sont coupées en tranches et poêlées pour être servies en accompagnement d'andouilles, de saucisses ou de chipolatas.



500 g de pommes de terre à chair ferme / 2 jaunes d'œufs /
1 cuil. à soupe de persil haché / Huile d'arachide / Sel.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les râper grossièrement. Les mélanger avec les jaunes d'œufs, le persil et saler à votre convenance.

Façonner 8 galettes et les saisir quelques secondes à la poêle dans de l'huile très chaude. Les laisser ensuite colorer à feu modéré de chaque côté pendant 10 minutes environ.

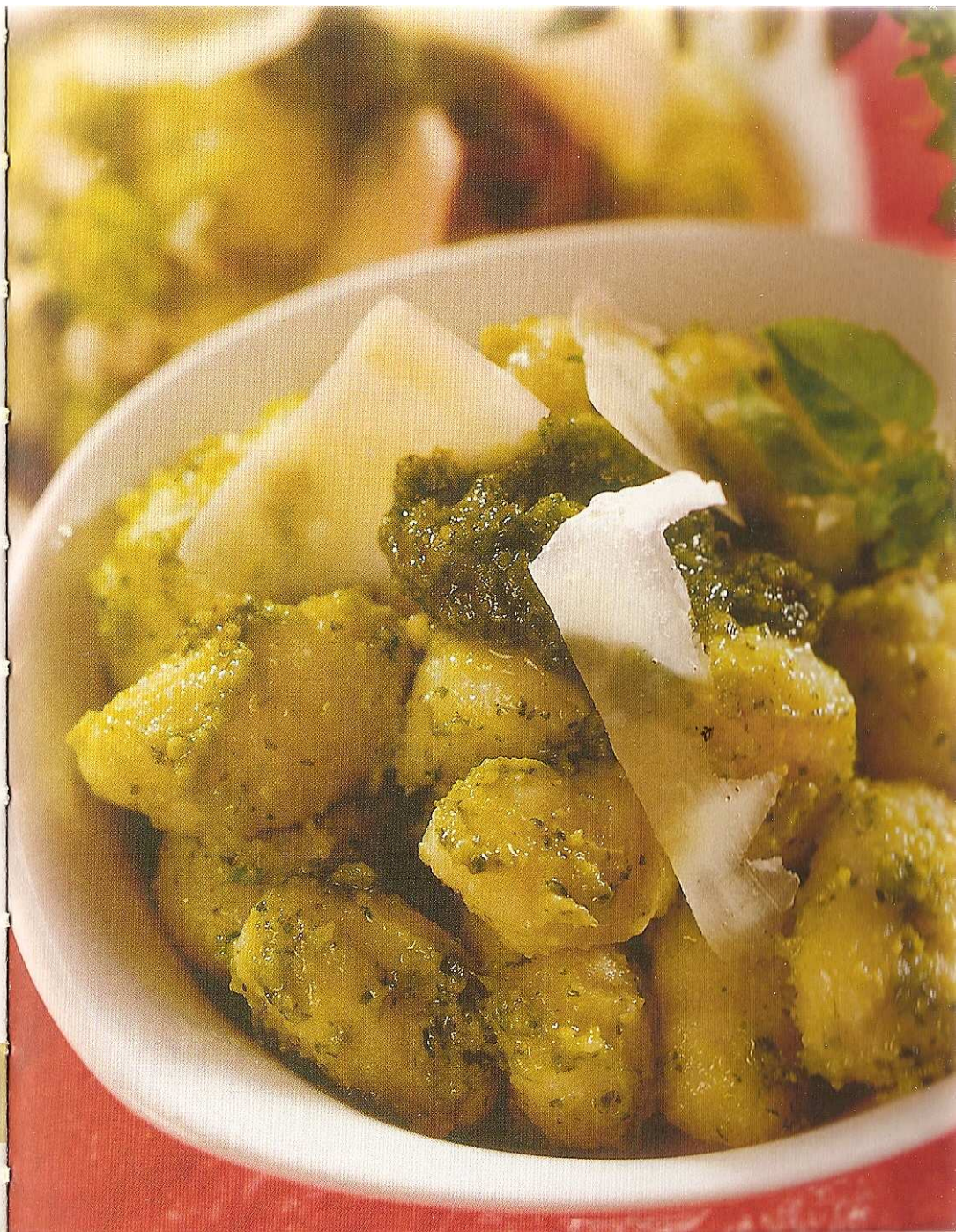
On peut recouvrir ces galettes de feta émiettée ou bien de saumon grillé taillé en lamelles et en faire de délicieux hors-d'œuvre.



6 branches de basilic / 2 gousses d'ail / 1 cuil. à soupe de pignons de pin / 50 g de parmesan râpé / 12 cl d'huile d'olive / 700 g de Bintje / 40 g de beurre / 1 œuf + 1 jaune / 100 g de farine / Sel, poivre.

Laver le basilic, l'éponger et l'effeuiller. Peler l'ail et le hacher finement. Dorer les pignons quelques minutes dans le four à 200 °C (th. 6-7) et les piler. Mixer ces ingrédients avec le parmesan et la moitié de l'huile. Incorporer ensuite le reste de l'huile et assaisonner. Réserver.

Mettre les pommes de terre à cuire dans une grande quantité d'eau salée et laisser cuire 25 minutes à partir de l'ébullition. Les égoutter, les laisser refroidir, les éplucher puis les passer au moulin à légumes (grille fine). Dans un grand saladier, ajouter à la purée le beurre, l'œuf entier, le jaune d'œuf et incorporer peu à peu la farine. Fariner le plan de travail, verser la préparation dessus, la rouler en boudins d'environ 1 cm de diamètre puis les couper en tronçons de 2 cm de long. Creuser chaque tronçon avec votre pouce et cranter l'autre côté avec les dents d'une fourchette. Cuire les gnocchis dans de l'eau salée frémissante pendant 2 à 3 minutes. Les mettre dans un saladier, ajouter le pesto et servir aussitôt parsemé de parmesan râpé.



800 g de pommes de terre à chair ferme / 50 g de saindoux / 25 g de beurre / 60 g de jambon blanc en lamelles / 1 gousse d'ail hachée / 1 échalote émincée / 100 g de vacherin en tranches / Sel.

Laver les pommes de terre et les faire cuire dans de l'eau salée pendant 20 minutes à partir de l'ébullition. Une fois refroidies, les éplucher, les râper grossièrement. Les réserver.

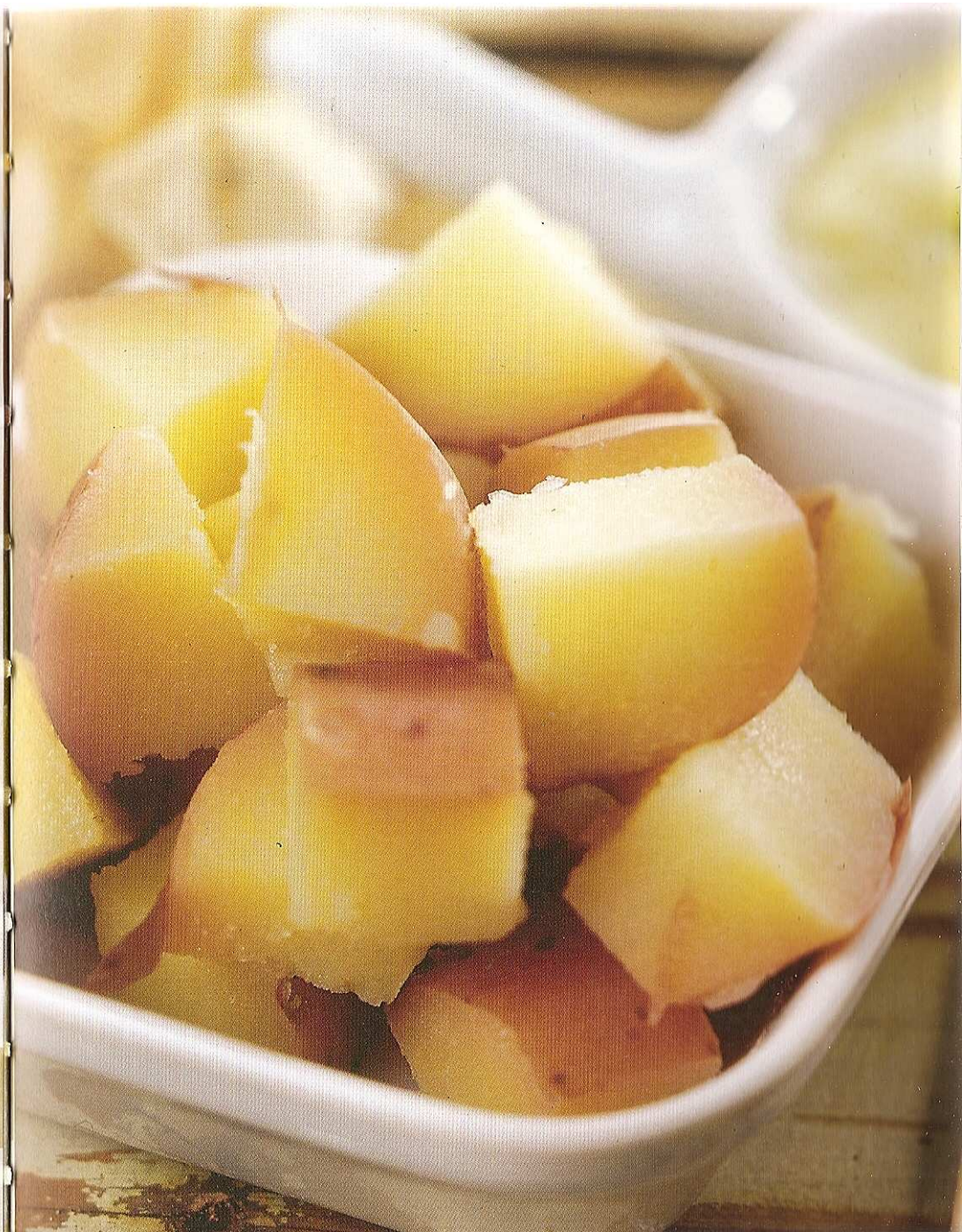
Dans une poêle, faire fondre la moitié du saindoux et faire revenir la moitié des pommes de terre 3 minutes sur feu vif en aplatissant bien de manière à former une galette épaisse. Laisser ensuite dorer chaque côté sur feu doux pendant environ 10 minutes. Réserver cette galette au chaud (four à 120 °C, th. 4) et renouveler l'opération avec le reste de pommes de terre afin de confectionner une deuxième galette. La réserver également au chaud. Faire dorer à la poêle au beurre le jambon, l'ail et l'échalote pendant quelques minutes, recouvrir les galettes de ce mélange et ajouter les tranches de fromage. Faire gratiner sous le gril et servir aussitôt.



400 g de Roseval / 1 feuille de laurier / 3 gousses d'ail épluchées / 1 jaune d'œuf / 20 cl d'huile d'olive / 5 cl de lait / 1 cuil. à soupe de persil haché / Sel.

Faire cuire les pommes de terre avec une feuille de laurier dans une grande quantité d'eau salée pendant environ 20 minutes à partir de l'ébullition (elles doivent rester fermes). Pendant ce temps, piler les gousses d'ail dans un mortier (ou un bol) avec une pincée de sel, ajouter le jaune d'œuf et mélanger 2 minutes. Incorporer l'huile versée en filet en tournant toujours dans le même sens puis ajouter le lait sans cesser de remuer. Couper les pommes de terre refroidies en cube et les napper de sauce. Avant de servir, décorer de persil haché.

Cette recette fait une entrée originale à déguster en guise d'amuse-gueule.



4 grosses pommes de terre / 500 g de girolles / 30 g de beurre / 1 échalote émincée / 1,5 dl de crème fraîche / 50 g de parmesan râpé / Sel, poivre.

Laver les pommes de terre et les faire cuire sans les éplucher dans de l'eau salée pendant 20 minutes à partir de l'ébullition. Pendant ce temps, broser les girolles et couper le bout du pied. Dans une poêle, faire fondre le beurre et faire sauter les girolles sur feu vif pendant 10 minutes en remuant régulièrement. Ajouter l'échalote, mélanger et laisser cuire encore 5 minutes à feu modéré. Saler, poivrer et réserver. Sur chaque pomme de terre, couper un chapeau en longueur et creuser la chair en laissant un bord de 1 cm. Écraser la chair, la mélanger dans la poêle avec les champignons en ajoutant la crème fraîche et le parmesan.

Garnir les pommes de terre de cette farce, remettre les chapeaux et faire cuire au four à 180 °C (th. 6) pendant 15 minutes.

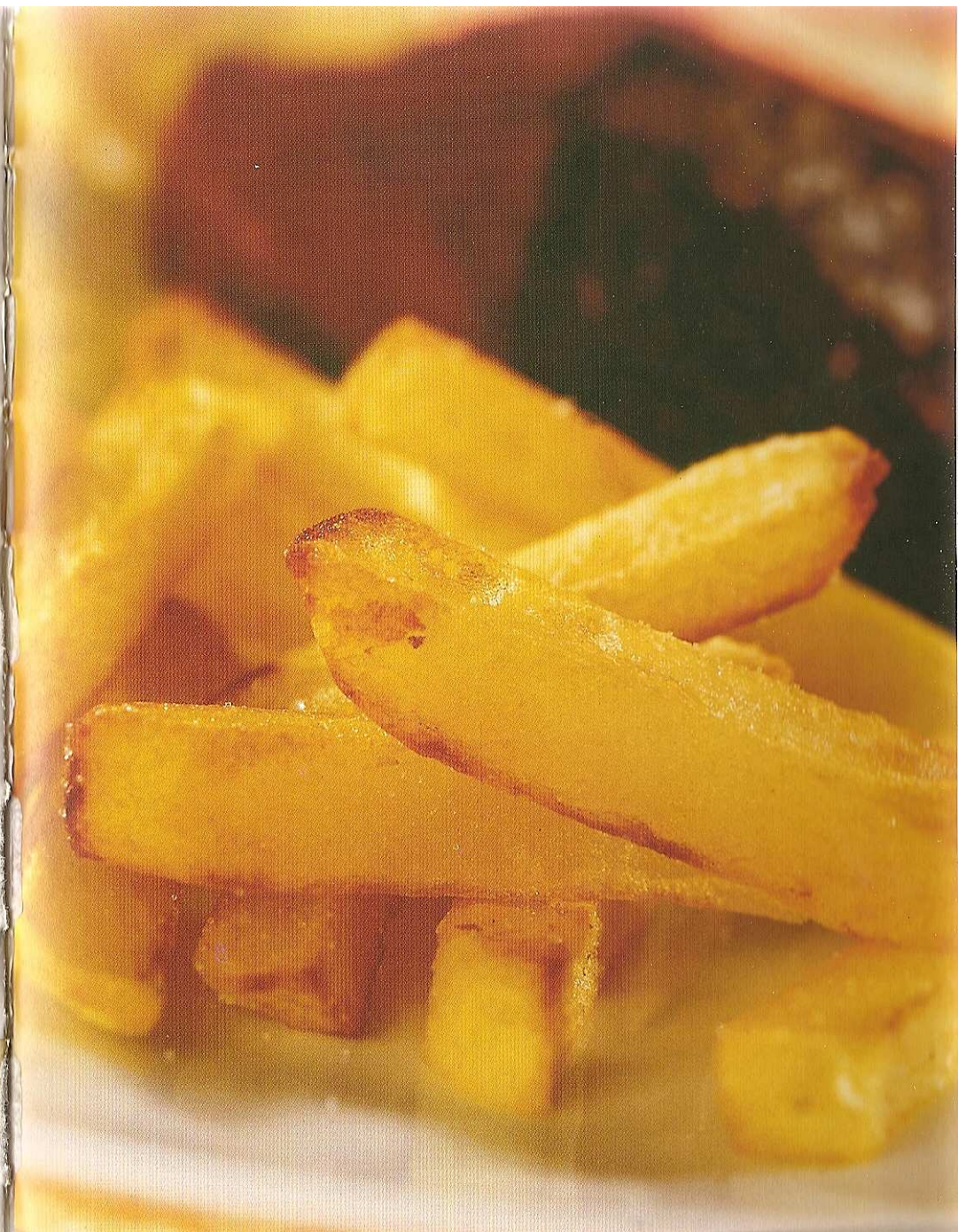
On peut bien sûr varier les plaisirs et remplacer les champignons par d'autres ingrédients ; jambon ou oignons s'y prêtent aussi très bien.



1 kg de pommes de terre BF 15, Charlotte ou Belle de Fontenay / Sel.

Faire chauffer la friteuse à 160 °C. Éplucher les pommes de terre, les laver et bien les sécher. Les couper en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur. Les plonger dans le bain d'huile pendant 10 minutes pour les saisir sans les colorer (procéder par petites quantités). Les sortir du bain puis les égoutter. Replonger les frites quelques minutes (toujours par petites quantités) dans le bain d'huile chauffé à 190 °C jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Les retirer du bain, les égoutter sur du papier absorbant et les mettre dans un grand plat creux. Les saler, les mélanger délicatement et servir.

Les pommes Pont-Neuf sont à servir brûlantes en accompagnement d'une pièce de bœuf grillée.



800 g de pommes de terre Bintje / 125 g de beurre / 150 g de farine / 4 œufs / Noix de muscade râpée / Sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les faire cuire dans de l'eau salée pendant 20 minutes à partir de l'ébullition. Bien les égoutter et les passer au moulin à légumes (grille fine). Saler, poivrer et réserver.

Dans une casserole, verser 1/4 l d'eau, ajouter le beurre et une pincée de sel et faire bouillir sur feu modéré. À ébullition, verser la farine en pluie petit à petit en tournant sans cesse jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse et se décolle de la casserole.

Hors du feu, incorporer les œufs un par un en mélangeant vivement et ajouter une pincée de noix de muscade.

Mélanger la pâte à choux à la purée dans une proportion de 1/3 de pâte, 2/3 de purée. Façonner des boulettes. Les cuire une à une dans la friture à 180 °C. Les laisser gonfler et dorer. Les égoutter et les servir aussitôt.



1 kg de pommes de terre à chair ferme / 1 l de lait / 60 g de beurre / 10 cl de crème fraîche / 4 cuil. à soupe de persil haché / Sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en gros morceaux.

Dans une casserole, mettre le lait et le beurre, porter à ébullition, ajouter les pommes de terre et une pincée de sel.

Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes. Ajouter la crème fraîche, saler et poivrer et poursuivre la cuisson encore 5 minutes. Parsemer de persil haché avant de servir.

Ces pommes de terre fondantes accompagnent très bien viandes et poissons.



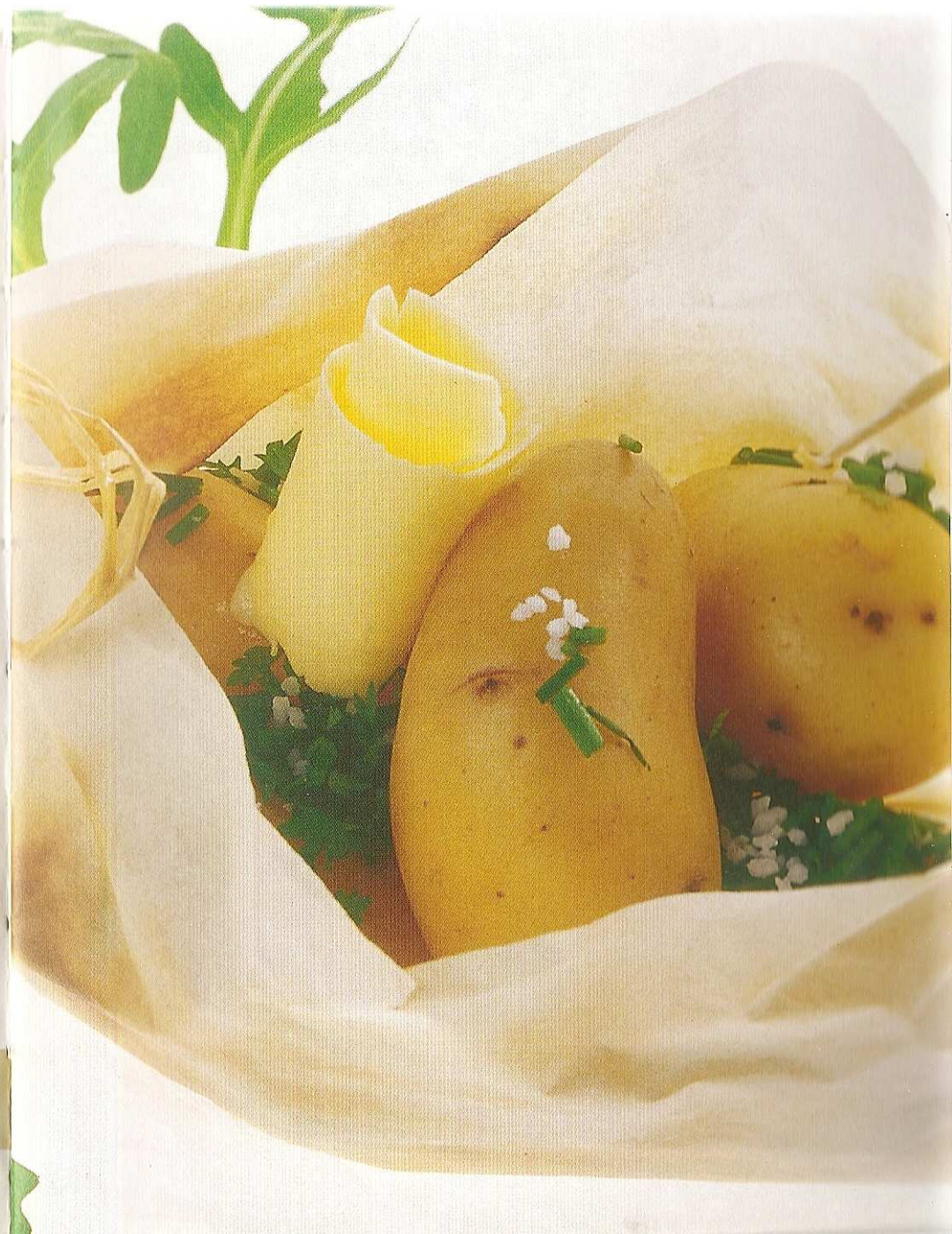
500 g de pommes de terre nouvelles / 60 g de beurre (ou 5 cuil. à soupe de crème fraîche) / 3 cuil. à soupe de fines herbes hachées (thym, cerfeuil, estragon ou ciboulette) / 1 œuf battu / Gros sel.

Dans du papier sulfurisé, découper 4 rectangles (30 x 40 cm) et y répartir les pommes de terre en 4 parts égales. Saupoudrer de gros sel, parsemer de noisettes de beurre ou de crème fraîche et ajouter les fines herbes.

Badigeonner les bords de chaque rectangle d'un peu d'œuf battu à l'aide d'un pinceau et fermer en rabattant le papier sur la garniture. Plisser le bord de chaque papillote, entortiller les extrémités puis les disposer sur la plaque du four.

Faire cuire à 200 °C (th. 6-7) pendant 30 minutes et servir aussitôt.

Un lit de roquette viendra à point accompagner ces pommes de terre à la saveur inimitable.



800 g de pommes de terre à chair ferme / 60 g de graisse d'oie / 4 gousses d'ail hachées / 2 cuil. à soupe de persil haché / Sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles de moyenne épaisseur.

Dans une grande poêle, faire chauffer la graisse d'oie, ajouter 1 cuillerée à soupe d'ail haché et les pommes de terre. Les faire sauter sur feu vif pendant 20 minutes en remuant régulièrement. Ajouter le reste d'ail et le persil, mélanger et laisser cuire encore 10 minutes sur feu doux. Saler, poivrer à votre convenance et servir aussitôt.

1 kg de pommes de terre (Ratte ou BF 15) / 2 dl de lait entier / Quelques filaments de safran / 200 g de beurre en morceaux / Gros sel.

Mettre les pommes de terre à cuire sans les éplucher dans une grande quantité d'eau salée pendant 20 minutes à partir de l'ébullition (vérifier la cuisson à la pointe d'un couteau). Faire chauffer le lait et le verser bouillant sur le safran puis laisser infuser.

Égoutter les pommes de terre, les laisser tiédir et les éplucher. Les passer au moulin à légumes (grille fine) au-dessus d'une grande casserole et faire légèrement dessécher la purée sur feu modéré en remuant avec une spatule en bois. Incorporer le beurre en tournant vivement puis verser le lait coloré avec le safran en remuant jusqu'à ce qu'il soit complètement absorbé.

La belle couleur jaune vif de cette purée réjouira l'œil des convives.



5 pommes de terre moyennes (Roseval) / 1/4 l d'huile d'olive / 1 oignon émincé / 5 œufs / Sel.

Éplucher les pommes de terre, les laver, bien les sécher puis les couper en fines rondelles.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et les mettre à cuire sur feu doux pendant 20 minutes.

Sur feu modéré, ajouter l'oignon émincé et faire frire quelques minutes puis baisser le feu et hacher grossièrement les pommes de terre et l'oignon avec une spatule en bois. Laisser cuire encore 10 minutes, égoutter et réserver l'huile d'olive.

Dans un saladier, battre les œufs avec une pincée de sel, ajouter le mélange pommes de terre et oignon et remettre à cuire dans la sauteuse avec un peu d'huile d'olive réservée. Couvrir et laisser mijoter jusqu'à cuisson complète de l'œuf. Faire dorer la tortilla de chaque côté. Servir aussitôt.

Coupée en petites portions, la tortilla se déguste à l'apéritif ; entière et accompagnée d'une salade, elle fait un excellent plat principal.



300 g de farine / 10 cl d'huile d'arachide / 500 g de Bintje / 250 g de bouquet de chou-fleur / 1 cuil. à café de graines de moutarde / 1 oignon émincé / 1 cuil. à soupe de gingembre haché / 1 piment vert haché / 1/2 cuil. à café de garam masala / Le jus de 1 citron / 4 cuil. à soupe de coriandre hachée / Sel.

Dans un saladier, mettre la farine, une bonne pincée de sel et ajouter 4 cuillerées à soupe d'huile. Verser petit à petit l'équivalent d'un grand verre d'eau en mélangeant bien jusqu'à obtenir une pâte ferme puis malaxer encore quelques minutes et laisser reposer 1 heure.

Mettre les pommes de terre à cuire dans de l'eau salée et laisser cuire 20 minutes à partir de l'ébullition. Les égoutter, les laisser refroidir et les éplucher. Les couper en petits cubes et les réserver.

Faire blanchir le chou-fleur et l'égoutter. Dans une poêle, faire chauffer le reste d'huile et faire sauter les graines de moutarde puis ajouter l'oignon, le gingembre et le piment. Laisser cuire sur feu modéré pendant 5 minutes, ajouter les épices puis les pommes de terre, les bouquets de chou-fleur et 1 cuillerée à soupe de jus de citron. Saler légèrement et laisser cuire encore quelques minutes. Retirer du feu et ajouter la coriandre hachée, le reste du jus de citron et saler si nécessaire. Réserver la préparation.

Faire 9 boules avec la pâte puis l'abaisser en ronds et couper ceux-ci en deux afin d'obtenir 18 demi-lunes. Répartir la préparation sur chaque demi-lune et plier la pâte pour former un cône. Ourler les bords de chaque samosa pour les fermer hermétiquement. Dans l'huile de friture chauffée à 190 °C, mettre les samosas à cuire pendant quelques minutes le temps qu'ils soient bien dorés de chaque côté. Les égoutter sur du papier absorbant et servir.

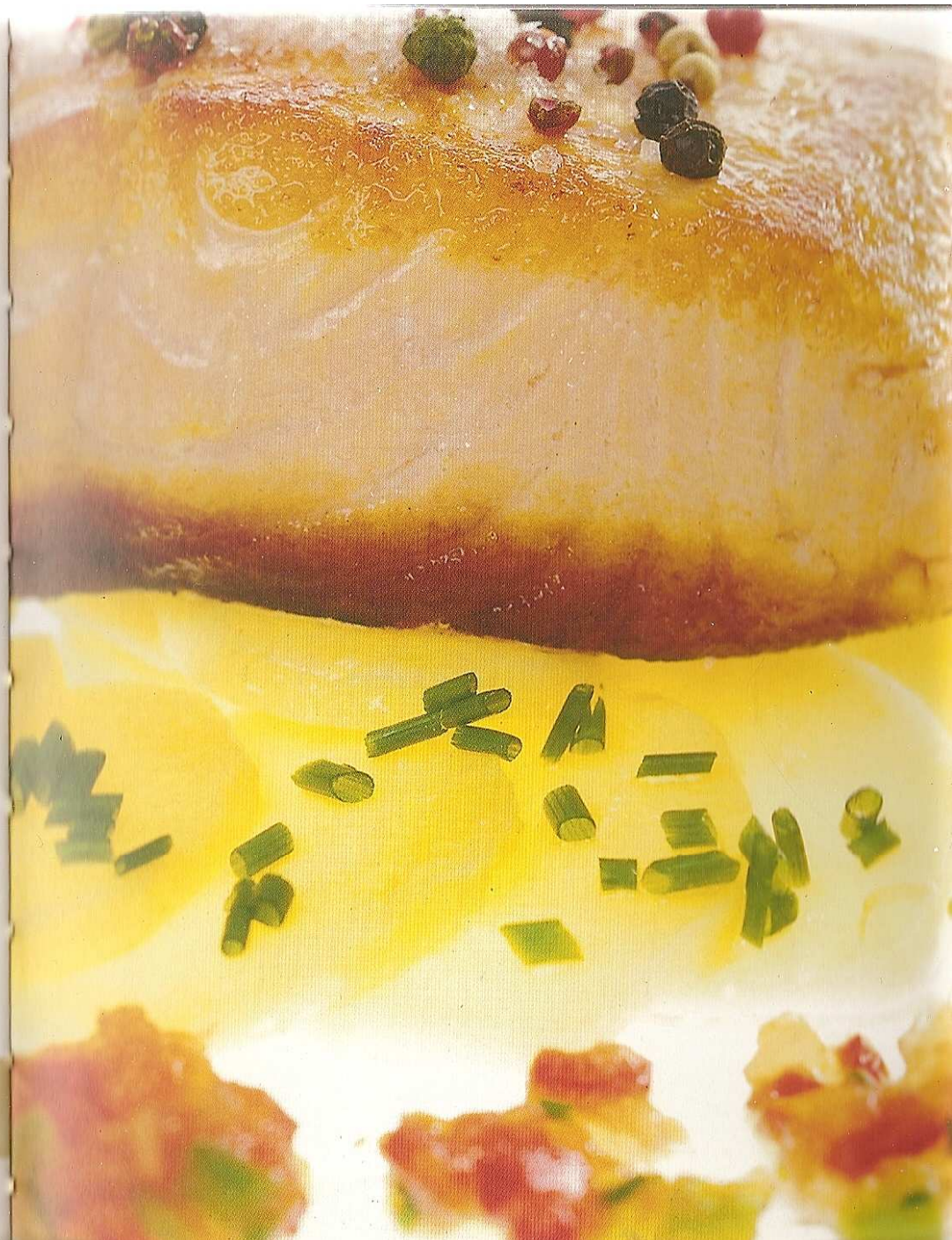
XX @



800 g de pommes de terre / 75 cl d'huile / 4 escalopes de saumon / 1 poivron rouge / 1 poivron vert / 3 tomates pelées concassées / 1 cuil. à soupe de ciboulette hachée / Sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre, les laver et bien les sécher. Les couper en rondelles de moyenne épaisseur, les mettre dans une casserole à fond épais et ajouter l'huile. Faire chauffer à feu modéré, baisser le feu à très doux dès l'apparition de petites bulles à la surface et laisser cuire 10 minutes. Retirer du feu et réserver les pommes de terre dans l'huile. Saler et poivrer les filets de saumon. Réserver.

Préparer les poivrons en les passant quelques minutes au four à 250 °C (th. 8-9) jusqu'à ce que leur peau soit noire. Les peler, les évider et les couper en petits dés. Dans un saladier, les mélanger avec les tomates et la ciboulette. Saler et poivrer. Faire chauffer une poêle antiadhésive et y déposer les filets de saumon, laisser cuire 1 minute sur cette face et 1 minute sur l'autre. Disposer les pommes de terre bien égouttées dans 4 assiettes, poser les escalopes de saumon et entourer du mélange tomates et poivrons. Servir immédiatement.



400 g de Bintje / 200 g de filet de morue dessalée / 2 gousses d'ail / Huile d'olive / 1 jaune d'œuf / 1 tasse de farine / Sel.

Éplucher les pommes de terre, les laver, les couper en morceaux et les faire cuire à l'eau froide salée pendant 20 minutes à partir de l'ébullition.

Pendant ce temps, plonger la morue dans de l'eau bouillante et laisser cuire 10 minutes. L'effeuiller soigneusement en retirant toutes les arêtes et la hacher.

Passer les pommes de terre au moulin à légumes (grille fine) et réserver la purée. Faire frire l'ail émincé à feu doux dans l'huile d'olive. Mélanger ensuite tous les ingrédients en y incorporant le jaune d'œuf et saler selon son goût. Façonner les croquettes (taille d'un œuf), les passer légèrement dans la farine et les faire frire à 180 °C. Servir chaud.



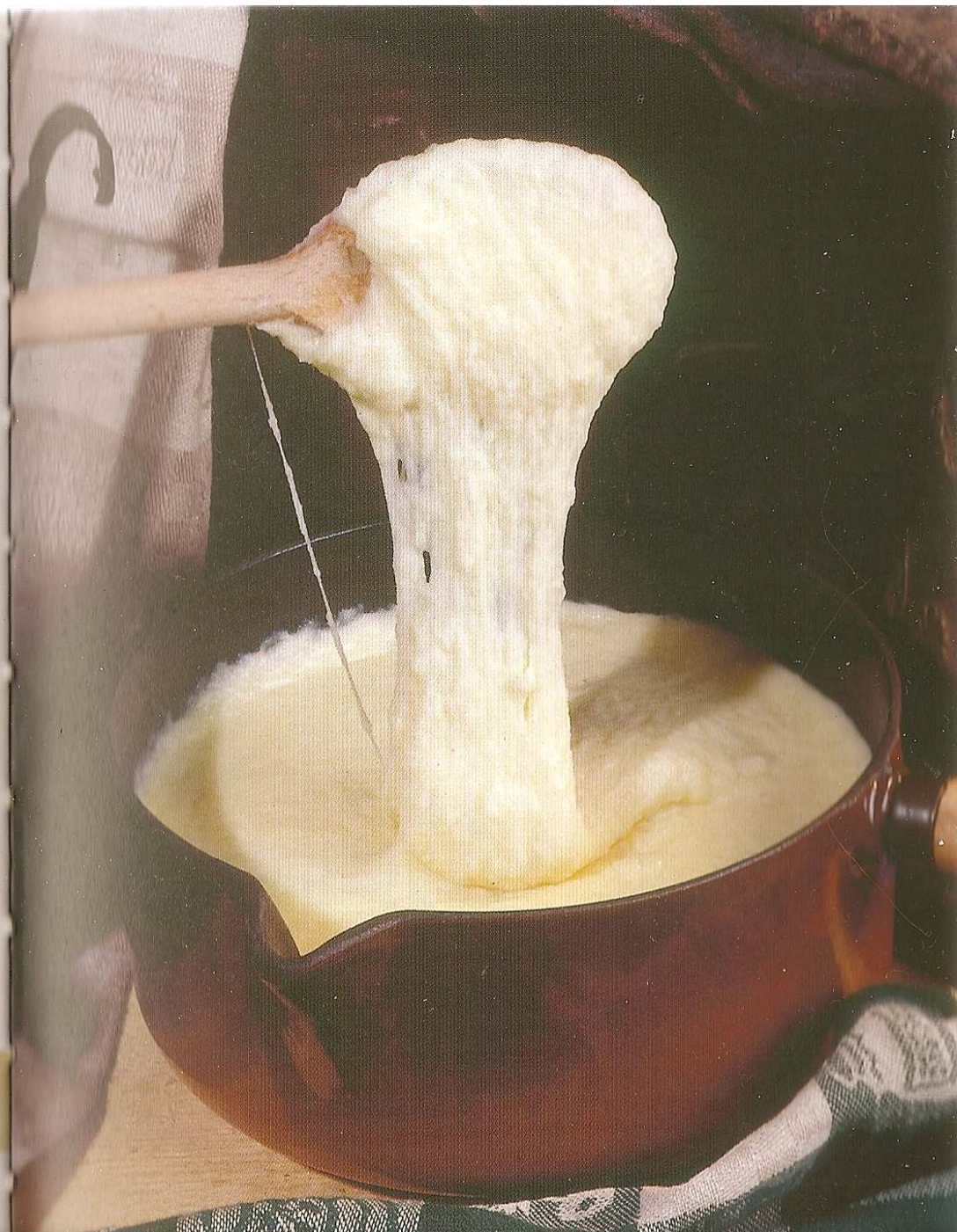
1 kg de Bintje / Gros sel / 500 g de tomme fraîche / 3 gousses d'ail / 15 cl de crème fraîche / 70 g de beurre / Sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre, les rincer et les couper en gros morceaux. Les mettre dans une casserole, recouvrir d'eau froide et ajouter une pincée de gros sel. Porter à ébullition et laisser cuire environ 20 minutes.

Pendant ce temps, couper la tomme en fines lamelles, éplucher et hacher l'ail. Égoutter les pommes de terre, les dessécher quelques minutes au four à 160 °C (th. 5-6) et les passer dans un moulin à légumes (grille fine) posé sur une casserole. Mettre celle-ci au bain-marie et mélanger délicatement la purée avec la crème fraîche tiédie et le beurre en morceaux, saler et poivrer.

Ajouter les lamelles de tomme en tournant sans arrêt et battre vigoureusement pour bien amalgamer le fromage. Lorsque la pâte est lisse et filante, l'aligot est prêt. Servir aussitôt.

On confectionne traditionnellement l'aligot avec de la tomme de Laguiole.

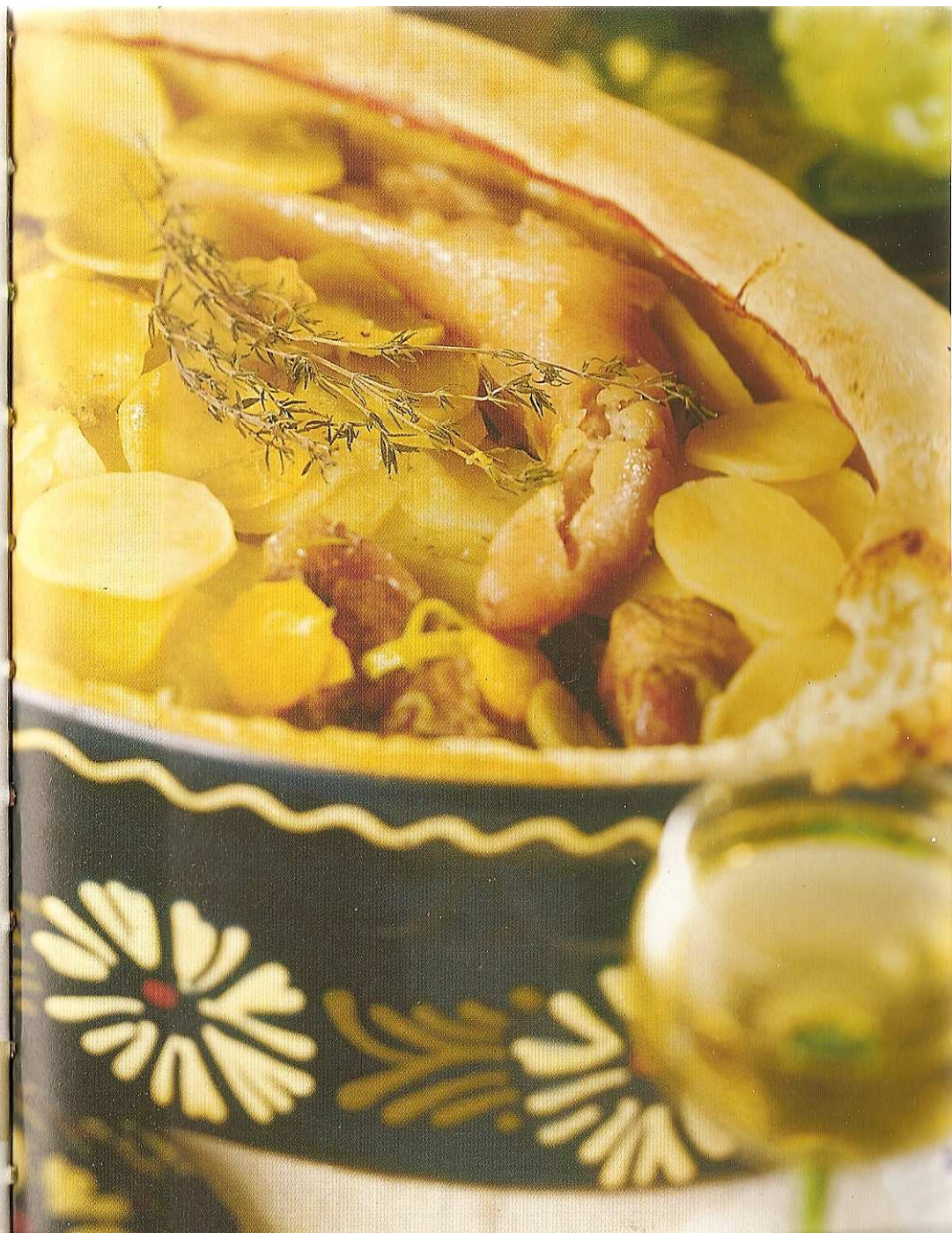


1 queue de bœuf / 500 g de gîte de bœuf / 500 g d'épaule d'agneau / 500 g d'échine de porc / 5 oignons / 2 clous de girofle / 2 gousses d'ail / 1 queue de porc / 1 bouquet garni / 1 branche de céleri / 75 cl de vin blanc d'Alsace / 1,500 kg de Charlotte, BF 15 ou Belle de Fontenay / 200 g de farine / Sel, poivre.

Matériel : 1 plat à marinade / 1 grande terrine avec son couvercle.

La veille : faire blanchir la queue de bœuf en la plongeant quelques minutes dans de l'eau bouillante. La découper avec les viandes en morceaux de 50 g chacun. Peler les oignons, en piquer un avec les clous de girofle et émincer les autres. Éplucher l'ail et l'émincer. Rincer la queue de porc. Passer sous l'eau le bouquet garni et la branche de céleri et nouer le tout avec du fil de cuisine. Dans un grand récipient, mettre tous les ingrédients à mariner avec le vin blanc.

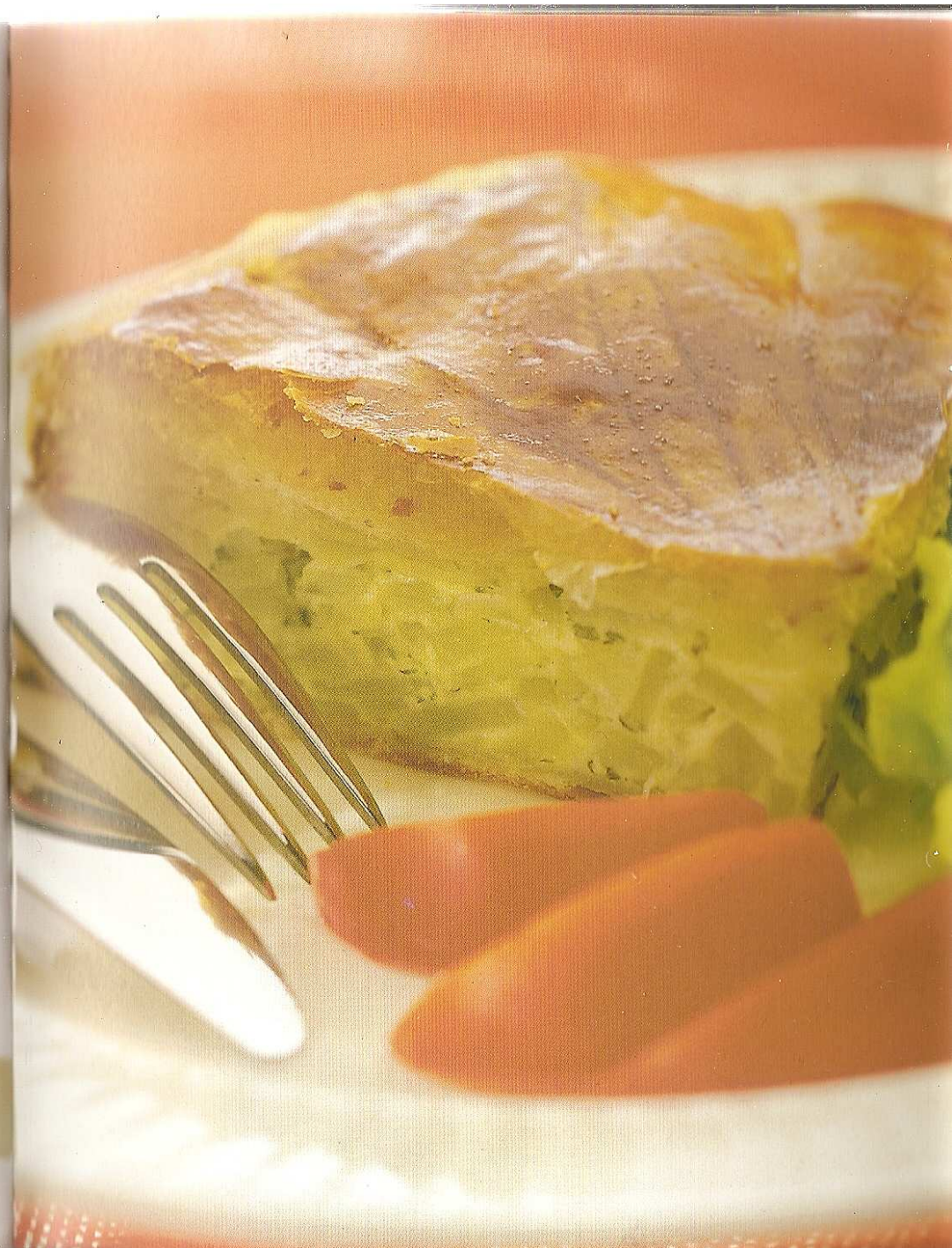
Le lendemain : préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6). Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles de 4 mm d'épaisseur. Égoutter la marinade et réserver le liquide. Disposer une couche de pommes de terre au fond de la terrine, une couche de viandes mêlées et une couche d'oignons et renouveler l'opération jusqu'à épuisement de ces ingrédients. Terminer par une couche de pommes de terre. Mouiller avec la marinade et compléter si besoin avec de l'eau pour que le liquide affleure à la surface. Ajouter le bouquet garni, saler et poivrer. Fermer la terrine avec un ruban de pâte confectionné avec la farine et un peu d'eau. Cuire au four pendant 3 heures 30 minutes. Servir aussitôt dans le plat de cuisson.



500 g de pommes de terre à chair ferme / 400 g de pâte feuilletée / 2 gousses d'ail émincées / 2 cuil. à soupe de persil haché / 2 jaunes d'œufs / 10 cl de crème fraîche / Sel, poivre.

Éplucher les pommes de terre, les laver et bien les sécher. Les hacher très finement et les réserver. Étaler 300 g de pâte feuilletée dans un moule à foncer.

Dans un saladier, mélanger les pommes de terre, l'ail émincé et le persil. Saler et poivrer. Étaler la préparation sur la pâte et napper de 1 jaune d'œuf battu avec la crème. Recouvrir de la pâte restante en soudant bien les bords et faire un trou au centre pour laisser la vapeur s'échapper. Dorer au jaune d'œuf. Faire cuire au four à 200 °C (th. 6-7) pendant 1 heure. Servir aussitôt.



1,500 kg de pommes de terre à chair ferme / 2 gousses d'ail / 100 g de beurre / 50 g de gruyère râpé / 5 dl de lait / 3 dl de crème fraîche / Sel, poivre.

Éplucher, rincer les pommes de terre et les couper en très fines rondelles. Frotter un plat à gratin avec 1 gousse d'ail écrasée et bien le beurrer. Faire fondre à feu doux le reste du beurre. Ranger en couches régulières la moitié des pommes de terre au fond du plat et verser le beurre fondu. Saupoudrer de gruyère râpé, saler, poivrer et recouvrir avec le reste de pommes de terre. Dans une casserole, faire bouillir le lait avec la gousse d'ail restante. La retirer, battre le lait et la crème et verser sur les pommes de terre. Saler et poivrer à votre convenance. Mettre à cuire à 220 °C (th. 7-8) pendant 45 minutes.



1 kg de pommes de terre à chair ferme / 1 feuille de laurier /
2 œufs / 15 cl de crème fraîche / Une pincée de noix de mus-
cade / 2 gousses d'ail pilées / 10 olives noires dénoyautées /
Une pincée de gros sel / Sel, une pincée de poivre.

Laver les pommes de terre et les faire cuire avec le laurier dans
une grande quantité d'eau froide salée pendant 15 minutes à
partir de l'ébullition.

Pendant ce temps, mélanger dans un bol les œufs, la crème
fraîche, la muscade, un peu de sel et de poivre en fouettant vi-
vement et réserver.

Une fois les pommes de terre cuites, les éplucher et les couper
en rondelles de moyenne épaisseur et en disposer un tiers au
fond d'une terrine frottée à l'ail pilé. Ajouter quelques olives, as-
saisonner à son goût et verser le tiers du mélange aux œufs. Re-
nouveler cette opération dans le même ordre avec le reste des
ingrédients, fermer la terrine et la faire cuire pendant
1 heure 15 minutes au four au bain-marie à 240 °C (th. 8). Servir
aussitôt.



1 kg de Florette ou de Désirée / 100 g de beurre / 2 œufs / 150 g de farine / 1 cuil. à café de graines de carvi / 1 carotte / 1 branche de céleri / 1 oignon haché / 500 g de foies de volaille nettoyés / 1/2 cuil. à café de paprika / 1 cuil. à soupe de concentré de tomates / 12 cl de vin blanc / 4 cuil. à soupe de persil haché / Sel, poivre.

Mettre les pommes de terre à cuire sans les éplucher dans de l'eau salée pendant 20 minutes à partir de l'ébullition. Les égoutter, les laisser tiédir et les peler. Les passer au moulin à légumes (grille fine) au-dessus d'un saladier puis incorporer la moitié du beurre, 1 œuf, une pincée de sel, du poivre à votre convenance, la farine et les graines de carvi. Pétrir afin d'obtenir une pâte homogène, fariner le plan de travail et abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Réserver.

Gratter la carotte, la rincer et la hacher grossièrement. Laver le céleri, en éliminer les filandres, les feuilles, et les hacher. Dans une poêle, faire fondre le reste du beurre et faire revenir à feu modéré l'oignon, la carotte et le céleri pendant 10 minutes. Sur feu vif, ajouter les foies de volaille et faire cuire une quinzaine de minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien saisis. Les écraser grossièrement.

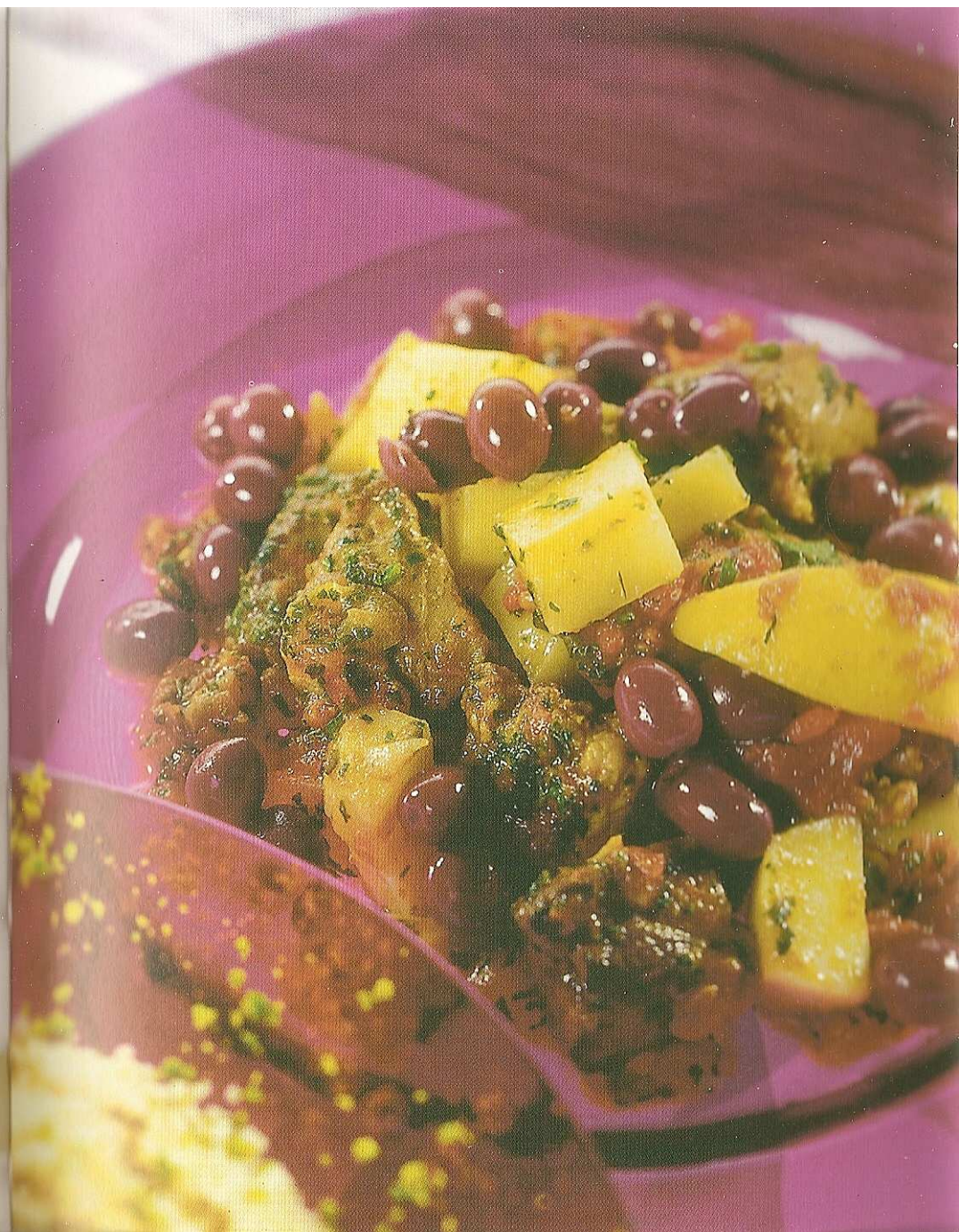
Pour finir, mélanger avec le paprika, le concentré de tomates et le vin puis hors du feu avec le persil haché. Dans la pâte de pommes de terre, découper une quinzaine de disques (10 cm de diamètre) et répartir la préparation sur chacun. Replier la pâte de façon à obtenir des chaussons farcis et souder bien les bords en les pressant. Badigeonner les chaussons d'un peu d'œuf battu, les disposer sur la plaque du four et faire cuire 30 minutes à 200 °C (th. 6-7).



1 kg d'épaule de mouton en morceaux / 1 cuil. à café de safran / Une pincée de gingembre en poudre / Une pincée de cumin en poudre / 1 gousse d'ail écrasée / 1 oignon / 1 bouquet de coriandre fraîche hachée / 2 tomates / 1,500 kg de pommes de terre à chair ferme / 100 g d'olives / Sel, poivre.

Mettre les morceaux de viande de mouton dans un faitout, ajouter les épices, l'ail, l'oignon, la coriandre, les tomates pelées et épépinées, du sel et du poivre. Couvrir d'eau froide et laisser frémir pendant 1 heure à partir de l'ébullition.

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en cubes. Une fois la viande cuite, la réserver en conservant le bouillon pour y faire cuire les pommes de terre à petits bouillons pendant 15 minutes environ avec les olives. Les sortir du bouillon afin de les mettre dans un tajine avec la viande et faire réduire le bouillon quelques minutes afin d'obtenir une sauce épaisse. La verser sur la viande et les pommes de terre, faire encore mijoter le tajine sur feu doux pendant 10 minutes et servir très chaud.



4 grosses pommes de terre / 200 g de sucre glace / Le jus de 1 citron / 200 g de farine.

Laver les pommes de terre, les éplucher et les mettre à cuire dans une grande quantité d'eau (sans sel) pendant 30 minutes à partir de l'ébullition. Les égoutter et les enduire encore chaudes de sucre et de jus de citron.

Une fois refroidies, les pétrir avec la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène. Fariner légèrement le plan de travail et abaisser la pâte sur 1,5 cm d'épaisseur.

Faire chauffer l'huile à 190 °C.

Avec un verre, couper des disques dans la pâte et les mettre à frire jusqu'à ce que les deux côtés soient bien dorés. Les retirer de l'huile puis les laisser égoutter sur du papier absorbant. Servir aussitôt.

Saupoudrées de sucre glace, elles font un goûter très apprécié !



Table des Matières

Liste des Variétés	2	Pommes Sarladaise	32
Soupe Poireaux – Pommes de Terre	4	Purée au Safran	33
Petite Salade Normande	6	Tortilla	36
Charlotte au Cresson	8	Samosas	38
Crêpes Parmentier	10	Pommes de Terre au Saumon et Poivrons	40
Farcidure	12	Morue en Croquettes	42
Galettes de Pommes de Terre	14	Aligot	44
Gnocchis au Pesto	16	Baeckeoffe	46
Röstis	18	Tourte de Pommes de Terre à l'Ail	48
Roseval en Aioli	20	Gratin Dauphinois	50
Pommes de Terre Farcies aux Girolles	22	Gâteau de Pommes de Terre	52
Pommes Pont-Neuf	24	Chaussons de Pommes de Terre	54
Pommes Dauphine	26	Tajine aux Pommes de Terre	56
Pommes de Terre à la Suédoise	28	Pommes de Terre au Sucre	58
Pommes de Terre Nouvelles en Papillotes	30		

Signification des symboles accompagnant les recettes

X	Préparation très simple
XX	Préparation facile
XXX	Préparation élaborée
⊙	Peu coûteuse
⊙⊙	Raisonnée
⊙⊙⊙	Coûteuse

Les photographies sont de SAEP/Jean-Luc SYREN et Valérie WALTER sous la direction artistique de Jean-Luc SYREN.

Les plats ont été préparés par SAEP/Jean-François CAMPAGNE.

La coordination a été assurée par SAEP/Éric ZIMMERMANN.
Composition et photogravure : SAEP/Arts Graphiques

Conception : SAEP CRÉATION
68040 INGERSHEIM - COLMAR