



Mara Zaino
zaino



Mara Zaino

les pommes
DE TERRE



Galettes de pommes de terre croustillantes

Il vous faudra :

7 Pomme de terre / 3 Oignons / 1 Oeuf / 3 c à s Farine
Persil / Sel / Poivre / Huile / 150 g de fromage blanc / 2 c. à soupe crème
fraîche / des fines herbes ciselées

C'est parti :

Épluchez les pommes de terre et râpez-les finement.

Faites sortir tout l'excédent d'eau en pressant les pommes de terre râpées dans vos mains.

Épluchez et coupez finement les oignons

Ajoutez la farine, les oignons, l'œuf entier, le sel, le poivre et le persil émietté.

Mélangez le tout avec les pommes de terre rappées.

Formez des galettes.

Mélangez le fromage blanc, la crème, les fines herbes, du sel et du poivre dans un récipient.

Dans une poêle bien huilée et bien chaude, placez les galettes plates confectionnées à la main et faites dorer de chaque côté.

Servez les galettes tièdes avec la sauce aux fines herbes.

Chips de pommes de terre au four

Il vous faudra :

500g de pommes de terre à chair ferme / 10 c. à café d'huile d'olive / sel et poivre
herbes sèches (facultatif)

C'est parti :

Vous avez le choix d'éplucher vos pommes de terre ou bien de garder la peau pour leur donner un côté rustique mais vous devrez alors les laver pour enlever la terre.

Préparez un grand saladier rempli d'eau froide (attention, pas jusqu'en haut car les pommes de terre vont prendre de la place, rajoutez-en si besoin à la fin de la découpe).

Coupez les pommes de terre en fines lamelles grâce à un robot si vous avez la chance d'en avoir un, sinon je vous conseille la mandoline. Vous pouvez aussi opter pour la découpe avec un bon couteau bien tranchant (testé), vos lamelles seront alors moins uniformes et moins fines mais ça fonctionne quand même.

Faites tremper les tranches de pommes dans l'eau au fur et à mesure de la découpe, 15-20 min afin d'enlever l'amidon qui les feraient coller.

Égouttez-les puis essuyez-les entre deux torchons propres ou du papier absorbant.

Déposez les lamelles en une seule couche sur une plaque recouverte de papier cuisson. Arrosez les lamelles de quelques gouttes d'huile, saupoudrez de sel, éventuellement de poivre et d'herbes de votre choix.

Enfournez à 140°C pendant 40 min environ (et retournez à mi-cuisson). Attention, certaines chips peuvent cuire plus vite, surveillez donc la cuisson et retirez celles qui commencent à brunir avant la fin du temps prévu.

Répétez jusqu'à épuisement des lamelles de pommes de terre.

A la sortie du four, déposez les chips sur du papier absorbant pour enlever l'excédant de gras. Dégustez sans tarder car elles ramollissent avec le temps et ne se conservent donc pas... et oui, c'est du naturel!



Pommes dauphines

Pour 35 pommes dauphines, il vous faudra :

500g de pommes de terre / 80g de beurre / 130g de farine / 2 oeufs
1 jaune / Sel / noix de muscade / 125cl d'eau

C'est parti :

Faites cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau pendant 30 min (jusqu'à ce qu'elles soient cuites).

Épluchez-les et passez-les au presse purée, salez et réservez.

Faites bouillir dans une casserole l'eau, le beurre, du sel et une belle pincée de noix de muscade. Retirez du feu et versez la farine d'un seul coup et mélangez à la cuillère en bois.

Remettez sur le feu et faites dessécher la pâte jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois.

Mettez-la dans un saladier pour laisser tiédir.

Ajoutez alors un à un les oeufs et éventuellement le dernier jaune en prenant soin de bien incorporer avant de mettre le suivant. La pâte doit être souple mais pas liquide.

Incorporez dans la pâte à chou, la purée de pommes de terre. Salez suffisamment et goûtez. Mélangez bien le tout.

Versez la préparation dans une poche à douille (10mm) et réalisez des grosses noix de pomme dauphine. Laissez reposer 30 min à température ambiante. Avec des mains humidifiées, vous allez maintenant pouvoir façonner un peu mieux vos pommes dauphine en les roulant dans les paumes de vos mains pour leur donner une forme bien ronde.

Faites chauffer de l'huile dans une friteuse ou une grande casserole à 180°C et plongez-les 5 à 5. Elles sont cuites lorsqu'elles remontent à la surface et qu'elles sont dorées. Laissez les refroidir sur du papier absorbant.

Il est possible et même conseillé, je trouve, de finir leur cuisson au four.



Pommes de terre au four farcies au Kiri

Il vous faudra :

4 portions de kiri / 4 pommes de terre moyennes / 1 c. à soupe de ciboulette / sel, poivre / paprika

C'est parti :

Pré chauffez le four à 200°C

Enveloppez chaque pomme de terre dans du papier aluminium.

Enfournez et cuisez pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite.

Ramollissez le fromage et ajoutez-y la ciboulette.

Salez et poivrez.

Faire un incision tout le long de la pomme de terre et la garnir du mélange au fromage.

Servez comme accompagnement. en ajoutant la ciboulette et le paprika.

Pommes de terre à l'ail rôties au four

Il vous faudra :

1 kg de pommes de terre à chair ferme pommes de terre nouvelles bio de préférence / 1 tête d'ail env 80g / 4 c-à-s d'huile d'olive / des graines de courge / 2 c-à-s de jus de citron / 2 branches de thym ou ½ c-à-c de thym séché / 1/2 c-à-c de fleur de sel / poivre du moulin

C'est parti :

Préchauffez le four à 200 degrés.

Lavez soigneusement les pommes de terre, coupez-les en 4 en conservant la peau.

Défaites la tête d'ail sans envelopper pas la peau des gousses. Mettez une gousse d'ail de côté.

Disposez les pommes de terre et les gousses d'ail dans un grand plat pour le four. Veillez à ce que les morceaux se superposent le moins possible.

Pressez la gousse d'ail restante puis versez la dans le plat avec l'huile, le citron, le thym, le sel et le poivre. et les graines de courge.

Mélanger bien pour que toutes les pommes de terre soient bien huilées et parfumées.

Enfournez à mi-hauteur et laissez cuire 45min en remuant les pommes de terre deux ou trois fois au cours de la cuisson.

Une fois que les pommes de terre sont bien cuites, sortez les du four et déguster !