

DÉCLINAISONS AUTOUR DE LA POMME DE TERRE



4 pers

45 min

35 min

INGRÉDIENTS

- 12 pommes de terres jaunes
-
- 2 pommes de terre violettes
-
- 200 g de parmesan
-
- 40 cl de crème liquide
-
- 100 g d'olives vertes dénoyautées
-
- 2 branches de persil
-
- 1 échalote

PRÉPARATION

1. Épluchez toutes les pommes de terre. Taillez en gros morceaux six pommes de terre jaunes et mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 30 min. Pour vérifier la cuisson, plantez votre couteau dans les pommes de terre ; quand le couteau les traverse facilement, les pommes de terre sont cuites.

2. Écrasez vos pommes de terre et ajoutez-y un filet d'huile d'olive, le persil, l'échalote et les olives.

3. Taillez en fines tranches les pommes de terres violettes. Faites-les frire dans de l'huile d'olive.

4. Faites chauffer la crème liquide et ajoutez le parmesan. Salez et poivrez.

5. À l'aide d'un économe, taillez des tagliatelles dans vos six pommes de terre jaunes restantes. Faites-les frire dans un peu d'huile d'olive.

6. Posez deux quenelles de pommes de terres écrasées sur chaque assiette. Disposez ensuite quelques chips de pommes de terre violettes et quelques jolies tagliatelles. Servez votre crème parmesan à part.



ASTUCE DU CHEF

Vous pouvez remplacer le parmesan par d'autres fromages râpés, Gruyère ou Comté par exemple.

