



Avec la patate,  
je m"eclate !!!

*La plus grande compilation de recettes à base de pommes de terre jamais vue !!!*

*Il en faut peu pour....*

*Fleurs de Courgette Farcies  
...sans fleur de courgette ...*



**Ingrédients**

- fleurs de courgettes
- pommes de terre
- parmesan frais râpé
- feuilles de menthe
- poivre

→ Epluchez les pommes de terre, rincez-les et coupez-les en petits dés. Faites les cuire 15 à 20 mn dans l'eau bouillante salée, égouttez. Ecrasez consciencieusement à la fourchette, ajoutez le Parmesan râpé et la menthe ciselée. Mélangez. C'est prêt.

<http://ilenfautpeupour.canalblog.com/archives/2007/09/03/5990520.html>

## *Estouffade de pommes de terre et Montbéliard au cantal et à la compotée d'oignons*



### **Ingrédients** (pour 2 ou 3 personnes) :

- 5 ou 6 pommes de terre
- 2 saucisses de Montbéliard (cuites)
- 80/100 g de Cantal  
(on peut arrondir à des valeurs moins raisonnables)
- 2 oignons
- 10 cl de vin blanc
- beurre
- sel, poivre

→ Peler les oignons et les couper en fines lamelles.  
Les faire revenir dans un peu de beurre dans une casserole.  
Lorsqu'ils commencent à prendre de la couleur, rajouter le vin blanc et  
laisser réduire à feu très doux.

Peler les pommes de terre et les couper en rondelles.  
Saler. Poivrer.  
Les mettre à cuire, à couvert, dans une poêle avec un peu de beurre

Au bout d'environ 15 min, rajouter les saucisses coupées en morceaux.  
Continuer la cuisson, à couvert, pendant une dizaine de minutes.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, rajouter le cantal coupé en petits  
dés.  
Mélanger doucement et laisser sur le feu le temps que le fromage fonde.

Servir l'estouffade nappée de la compotée d'oignons.

<http://ilenfautpeupour.canalblog.com/archives/2006/06/20/index.html>

## *Pommes de Terre aux Cacahuètes ou Curry Friday à emporter*



### **Ingrédients (pour 2 gourmandes)**

- 450g de pommes de terre à chair ferme
- 1 pincée de curcuma en poudre
- 50g de cacahuètes
- 2 piments verts, hachés fins
- 4 CS de ghee
- 1 cc de graines de cumin

- feuilles de cari fraîches
  - sel
  - +/- 1/4 de cc d'asa-foetida
- Les Meilleurs Currys Indiens, Camellia Panjabi

→ Faites cuire les pommes de terre sans les éplucher, dans une grande quantité d'eau salée avec une pincée de curcuma.

Lorsqu'elles sont cuites, passez-les sous l'eau froide pour stopper leur cuisson, épluchez-les et coupez-les en morceaux.

Concassez les cacahuètes.

Dans une sauteuse, faites chauffer le [ghee](#). Quand il est bien chaud, ajoutez les graines de cumin. Lorsqu'elles sautent, ajoutez les feuilles de cari fraîches, les piments émincés (et l'asa-foetida).

Rajoutez également les pommes de terre et les cacahuètes. Salez et remuez pour bien répartir les épices.

Faites cuire quelques minutes et servez."

J'ai pu constater que ces petites pommes de terre pouvaient aussi se manger tièdes. Je n'ai donc pas hésité un instant à les apporter pour pique niquer.

La saveur des [feuilles de curry fraîches](#) est merveilleusement mise en valeur dans ce plat tout simple, sans chichis, qu'on verrait bien accompagner des petites côtelettes juteuses cuites au barbecue ...

<http://ilenfautpeupour.canalblog.com/archives/2008/08/08/10148808.html>

*Patate bio addict !*



**Ingrédients**

- 125g de tofu coupé en dés
- 1 boîte de haricots verts
- 1 sachet de pommes de terre déjà cuites
- 2 tomates coupées en cube
- 1 yoghurt nature ; 2 càs de menthe fraîche
- 1 oignon rouge et 2 càs de basilic
- 1 càs de jus de citron.

→ Mélanger le tout...et servir aussitôt.

*Piémontaise classe et ( beaucoup) plus saine*



Faites cuire **4 pommes de terre moyennes** à l'eau. Préparez la salade qui l'accompagnera , **1 sachet de dés de jambon maigres** , **1 bouquet de basilic** , **1 clou de girofle** , **1 pot de yaourt nature** , **2 càs de graines de moutarde** , **1/2 branche de céleri** , **1/2 poivron rouge**. Ajoutez les pommes de terre et servez bien frais.

<http://rikirpilecook.blog4ever.com/blog/lirarticle-214103-949046.html>

## *Babeth's cuisine*

### *Pommes de terre farcies*



#### **Ingrédients :**

- 2 pommes de terre par personne ( une grosse pourrait suffire.....mais il n' y a pas de grosse.....)
- 400 g de fromage Philadelphia (pour 6 personnes)
- 1 tranche de jambon de Bayonne par personne
- ciboulette hachée
- échalotes émincées
- sel, poivre.

→ Cuire les pommes de terre avec leur peau en les laissant encore un peu fermes. Quand elles ont un peu refroidi, les ouvrir en deux et retirer le maximum de chair possible sans abîmer la peau.

Écraser la chair et y ajouter le fromage, le jambon coupé en petits morceaux, les herbes, le sel et le poivre. Farcir chaque demi pomme de terre avec le mélange et les disposer dans un plat à four.

Les cuire 25 min environ à 200°

<http://babethcuisine.blogspot.com/2008/03/des-nouvelles-des-patates.html>

## Une trottinette dans ma kitchenette

### Pomme de terres à la paysanne

#### Les ingrédients:

- 5 pommes de terre
- 3 carottes
- 1/2 paquet de bacon en allumettes (*pour une version moins light mais encore plus savoureuse: du lard fumé*)
- 1 gros oignon émincé (*coupé en fine rondelles*)
- 5 cl de vin blanc (ou si vous ne voulez pas ouvrir une bouteille qu'il faudra boire par la suite: la même quantité d'eau + un verre à goutte de Xéres)
- 1 cc de bouquet garni (*càd thym, laurier, persil en poudre*)
- 1/2 tablette de bouillon de légumes
- sel, poivre

#### La recette:

1. Eplucher les pommes de terre et les couper en dés.
2. Eplucher les carottes et les couper en bâtonnets.
3. Dans une casserole à fond épais, faire revenir les allumettes de bacon dans une c.c. d'huile (*si vous utiliser du lard, l'huile n'est pas nécessaire!*). Ajouter l'oignon et laisser dorer pendant 5 minutes.
4. Ajouter les pommes de terre et les carottes.
5. Ajouter le vin blanc (ou l'eau avec le Xéres), les herbes et la demi-tablette de bouillon de légumes, couvrir et laisser mijoter 1/2 heure à feu doux en mélangeant de temps à autres...
6. **C'est prêt!** Les pommes de terre ont absorbé tout le liquide et sont bien cuites... Un régal!

<http://trottinette.wordpress.com/2007/04/18/pommes-de-terre-a-la-paysanne/>



## *Un dimanche à la campagne*

### *Galettes de pommes de terre à la tomate et au chèvre*



#### **Ingrédients** (6 personnes)

Préparation: 20 mn/ cuisson: 15 mn

- 15 pommes de terre moyennes pour rissoler (11-12 auraient suffi)
- 3 tomates moyennes
- 3 petits fromages de chèvre ronds mi-frais (j'ai pris une bûche)
- 8 cs d'huile d'olive
- 6 branches de romarin
- poivre noir du moulin
- fleur de sel de Guérande

1. Epluchez les pommes de terre et râpez-les. Salez, poivrez et laissez dégorger 10 mn dans une passoire (il faut bien les presser pour faire sortir tout le jus et éponger avec du papier absorbant). Coupez fromages et tomates en rondelles, saupoudrez-les de romarin haché. Gardez les têtes de romarin pour le décor. Poivrez. Préchauffez le four th. 7/210°.
2. Dans une grande poêle (ou deux), faites chauffer l'huile d'olive et déposez 6 grandes cuillerées (ou tas) de pommes de terre râpées, que vous aplatirez avec une cuillère pour leur donner la forme d'une galette. Faites-les cuire de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes.
3. Egouttez les sur du papier absorbant et disposez-les sur la plaque huilée du four (j'ai mis du papier sulfurisé).
4. recouvrez de rondelles de tomate et de chèvre, arrosez les d'huile d'olive (un filet), salez, poivrez et faites cuire 5 mn. Décorez d'une tête de romarin et saupoudrez de fleur de sel.

Je les ai servies en accompagnement d'un carré d'agneau rôti au four, et d'une salade de batavia et de feuilles d'épinards assaisonnée de vinaigre balsamique et d'huile de noix. Tout ça allait bien ensemble.

<http://undimanche.blogspot.com/2006/04/book-crossing-dlices-de-pommes-de.html>

## *Patates au bleu*



→ Dans un faitout, faire revenir les pommes de terre coupées en rondelles dans la graisse d'oie avec l'ail en chemise. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées (mais pas trop). Saler mais peu, le fromage est très salé. Poivrer. Tasser les pommes de terre et les recouvrir de lamelles de fromage. Couvrir et laisser fondre environ 10 minutes à feu doux. Démouler sur une assiette et servir la belle galette dorée.

### **Ingrédients :**

- 1 kg de pommes de terre
- 125 g de Bleu (ou Roquefort)
- 50 g de Beaufort (ou Comté ou autre fromage bien fondant)
- 1 cs de graisse d'oie
- 2 gousses d'ail en chemise

<http://undimanche.blogspot.com/2006/10/comme-un-lundi.html>

## *Tortilla de patata*



### **Ingrédients :**

1 kg de pommes de terre à chair ferme  
4 tranches de ventrèche  
1 oignon  
2 gousses d'ail  
8 œufs  
Sel, poivre  
Piment d'Espelette

→ Faire revenir les pommes de terres coupées en cubes dans l'huile, jusqu'à ce qu'elles soient un peu dorées et fondantes. D'abord à feu moyen, puis à feu doux, à couvert. En fin de cuisson, ajouter la ventrèche découennée et coupée en lardons et l'oignon émincé. Laisser fondre, sans dorer. Ajouter l'ail émincé. Saler peu, poivrer, espeletter. Réserver.

Battre les œufs en omelette. Assaisonner (attention au sel, la ventrèche est très salée). Ajouter les pommes de terre. Bien mélanger.

Dans une sauteuse à fond épais, faire chauffer 3 cs d'huile. Verser le mélange. Baisser le feu et couvrir. Quand le dessus est pris, mettre des gants, couvrir la sauteuse d'une grande assiette et retourner la tortilla (attention aux projections d'huile). Remettre dans la poêle et faire dorer de l'autre côté, environ 5 minutes. Démouler dans un grand plat, éponger éventuellement avec du papier absorbant.  
Servir chaud, tiède ou froid, avec une belle salade.

<http://undimanche.blogspot.com/2008/09/une-tortilla-sur-les-quais-de-la-seine.html>

## *Salade de patates belliloise*



### **Ingrédients:**

800g de petites pommes de terre nouvelles type Noirmoutier  
2 boîtes de filets de maquereau au curry la belle-iloise  
200g de tomates cerises  
1 dé de gingembre frais  
1 filet de jus de citron  
sel, poivre  
ciboulette fraîche  
coriandre fraîche

→ Nettoyer les pommes de terre et les faire cuire environ 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egoutter.  
Peler et émincer le dé de gingembre, le réduire en pâte avec un peu de sel dans un mortier.  
Couper les pommes de terre en tranches épaisses sans les peler. Les disposer dans un saladier avec les tomates coupées en deux.  
Réserver les filets de maquereau et verser la sauce au curry des boîtes sur la salade. Ajouter la pâte de gingembre, le filet de citron, un peu de sel et la ciboulette ciselée. Bien mélanger.  
Laisser refroidir, disposer sur la salade les filets de maquereau et les feuilles de coriandre et servir.

<http://undimanche.blogspot.com/2008/05/salade-de-patates-belliloise.html>

## Passion...gourmandise

### Super bonne compotée de pommes de terre aux lardons et pruneaux



**Pour 4-6- personnes** - Préparation : 10 min - Cuisson : Cuisson 30 -40 min

1 kg de pommes de terre (Rattes pour J. Robuchon mais je n'avais pas sous la main, j'ai pris des Roseval)  
200 g de poitrine fumée coupés en lardons (en allumettes pour moi)  
2 oignons nouveaux  
15 pruneaux dénoyautés  
1 cuillère à soupe de farine  
1 verre de vin blanc (15 cl)  
1/2 l de bouillon de volaille  
1 bouquet garni (thym et feuilles de laurier pour moi)  
1 gousse d'ail  
1 pincée de sucre  
cannelle  
persil haché +++

- Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper en dés.
- Emincer les oignons nouveaux, tiges comprises. Peler la gousse d'ail.
- Faire revenir les lardons/allumettes dans une grande sauteuse (je ne mets pas de matière grasse, celle des lardons suffit). Ajouter les oignons nouveaux émincés. Faire revenir 2 min puis saupoudrer de farine et faire revenir 2 min encore.
- Mouiller avec le vin blanc et le bouillon chaud. Ajouter les pommes de terre en dés, le bouquet garni et l'ail. Saler, poivrer + une pincée de sucre en poudre et de cannelle.
- Couvrir et faire cuire lentement pendant 30 min (j'ai prolongé de 10 min supplémentaires car les pommes de terre n'étaient pas tout à fait cuites, tout dépend de la grosseur des dés !)
- Vérifier l'assaisonnement, Verser dans un plat creux et saupoudrer généreusement de persil haché.

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2008/05/02/8978720.html>

## Super bonne salade de pommes de terre



### Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre épluchées et coupées en dés  
1 belle branche de céleri  
1 oignon nouveau avec la tige  
10 tranches fines de poitrine fumée  
2 ou 3 oeufs durs  
quelques câpres à queue pour la déco

#### Sauce :

2 cuillères à soupe de mayonnaise  
2 cuillères à soupe bombées de crème fraîche épaisse  
1 cuillère à soupe de Melfor (mon substitut de vinaigre préféré\*)  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
1 cuillère à café de moutarde à l'ancienne  
sel  
poivre du moulin

- Mettre les dés de pommes de terre à cuire dans une casserole d'eau froide salée.
- Pendant ce temps : ciseler l'oignon nouveau (bulbe et tige), couper la branche de céleri en tranches fines. Faire revenir les tranches fines de poitrine fumée dans une poêle antiadhésive (pas la peine de mettre de corps gras) jusqu'à les dorer un peu puis les découper en lamelles.
- Ecaler les œufs et les couper en quatre dans le sens de la longueur.
- Préparer la sauce en mélangeant sel, poivre, moutarde à l'ancienne, mayonnaise et crème fraîche épaisse.
- Une fois les dés de pommes de terre cuits, les égoutter, les rincer sous l'eau froide pour arrêter la cuisson, égoutter à nouveau.
- Dans un saladier, verser les pommes de terre, le céleri et l'oignon émincés (en en réservant une partie pour la déco). Arroser de sauce et mélanger délicatement.
- Parsemer de lamelles de lardons, du céleri et de l'oignon réservés. Décorer avec les quartiers d'œufs et les câpres à queue

- <http://annellenor.canalblog.com/archives/2008/04/06/8611368.html>

## *Brandade de thon*



### **Pour 4 personnes**

Préparation : 20 min

Cuisson : 30 min

### **Ingrédients**

1 kg de pommes de terre

400 g de thon au naturel en boîte

2 gousses d'ail

10 cl d'huile d'olive

15 cl de lait

sel

poivre

olives noires découpées en très petits dés

ciboulette ciselée

### **Recette**

- Eplucher les pommes de terre et les faire cuire à l'eau ou à la vapeur.
- Eplucher les gousses d'ail, les écraser au pilon dans un mortier si possible (j'ai utilisé mon presse-ail).
- Dans un robot muni du couteau hachoir, mettre le thon égoutté et émietté, l'ail et mixer jusqu'à l'obtention d'une fine purée.
- Dans un saladier réchauffé, passer les pommes de terre au moulin à légumes pour les réduire en purée. Ajouter le lait bouillant et l'huile d'olive. Bien mélanger.
- Ajouter la purée de thon-ail et mélanger intimement.
- Dresser la brandade dans des assiettes ou des coupelles. Parsemer de ciboulette et de petits dés d'olives noires.

## *Tian de pommes de terre-courgettes au micro-onde*



Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min au M.O. auxquelles je rajouterai 10 min au four traditionnel

### Ingrédients

Pommes de terre (pour remplir la moitié de votre plat à gratin en rang très serré)

Courgettes (pour remplir l'autre moitié de votre plat à gratin en rang très serré)

Ail haché – Thym - Huile d'olive – Sel - Poivre

### Recette

- Eplucher et hacher l'ail finement et le mettre à macérer dans 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Eplucher les pommes de terre, les rincer et les couper en fines rondelles (au robot pour aller plus vite).
- Laver et essuyer les courgettes, couper les extrémités et leur faire subir le même sort que les pommes de terre.
- Huiler un plat à gratin avec un peu d'huile d'olive à l'ail (un plat qui devra rentrer dans le micro-onde).
- Y ranger les rondelles de courgettes en rang très serré et en alternance (il faut vraiment tasser pour garder de belles lignes après cuisson).
- Saler et poivrer, parsemer de thym et d'huile d'olive à l'ail.
- Couvrir d'un film plastique et faire cuire au micro-onde pendant 20 min.
- La recette s'arrêtait là. Je préfère prolonger la cuisson d'une dizaine de minutes au four traditionnel préchauffé à 180°C pour griller un peu les légumes ... c'est meilleur !

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2008/01/19/7588989.html>



## Parmentier de confit de canard & marron



La recette pour 4 personnes pour la version céleri-pomme de terre, pour 2 personnes version céleri-marron

Préparation : 30 min

Cuisson : 30 min en ramequins individuels

### Purée pomme de terre-céleri:

Eplucher **1/2 boule de céleri rave** (400 g environ) et **800 g de pommes de terre**, les couper en dés et les faire cuire dans de l'eau salée (départ à froid). Les passer ensuite au moulin à légumes (pas de mixeur car la pomme de terre mixée rend la purée élastique). Ajouter **100 ml de lait** et **100 ml de crème liquide**, une pointe de **muscade râpée**, bien mélanger. Réserver.

### Purée céleri-marrons :

Eplucher **1/2 boule de céleri rave** (400 g environ), le couper en dés et le faire cuire dans de l'eau salée (départ à froid). Une fois cuit, le mixer avec **150 g de marrons sous-vide**. Ajouter **50 ml de lait** et **50 ml de crème liquide**, une pincée de **thym**, bien mélanger. Réserver

### "Farce" :

Après avoir ouvert la boîte/le bocal de confit de canard, débarrasser au maximum **2 cuisses** (soit 1 cuisse pour 2 personnes) de la graisse qui les enrobe et les faire réchauffer dans une cocotte, égoutter, ôter la peau et effiloche la chair. Couper **8 marrons** (soit 2 marrons par ramequin) en morceaux et hacher le **persil** (en réserver 1 cuillère à soupe). Mélanger le tout ensemble.

### Montage :

Huiler les ramequins (diamètre 12 cm) avec un peu de graisse de canard. Disposer une couche de purée au fond, recouvrir d'une couche de "farce" et terminer par une dernière couche de purée. Saupoudrer la surface d'un peu de chapelure, du persil réservé et déposer 3-4 lichettes de beurre.

### Cuisson :

Enfourner pour 30 min à four 180°C (th 6) jusqu'à ce que le dessus soit doré. Servir chaud !

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2007/12/20/7237500.html>

## Nems de pommes de terre & poireaux !



### Ingrédients :

1 grosse voire **énorme** pomme de terre

1 blanc-vert de poireau

Du beurre clarifié (beurre fondu dont on a retiré la partie blanche crémeuse)

De la sauce soja (Maggi pour nous, car la loupiote connaît bien le Maggi sur son riz et risquait fort d'accepter les nems pomme de terre-poireau avec cette sauce là !) ... ;o)

### Recette

- Laver et couper le blanc-vert de poireau en fins bâtonnets et le blanchir 3-4 min dans de l'eau bouillante. Egoutter.
- Eplucher la pomme de terre. Jusque là, tout va bien !
- Couper celle-ci en fines lamelles ... Aïe, aïe aïe sans râpe adéquate !
- Déposer quelques bâtonnets sur une lamelle de pomme de terre, les rouler pour former des nems... L'opération se corse et devient mission impossible ! Mes lamelles sont trop épaisses ou pas assez larges et le rouleau ne veut pas rester rouleau. Je me dis "tant pis, les nems de pommes de terre deviendront des millefeuilles... (J'ai bien fait des millefeuilles vietnamiens !... Mélange des genres !)
- Me voilà donc partie pour faire cuire mes lamelles recto-verso à la poêle, les égoutter sur du papier absorbant et les garder au chaud en attendant la journée suivante. Et miracle ! Une fois toutes cuites et chaudes, les voilà plus souples pour se plier à mes désirs !
- Prendre donc chaque lamelle de pomme de terre, y déposer - enfin ! - délicatement et religieusement quelques bâtonnets de poireau. Rouler, déposer sur une assiette, un petit plat ou comme il vous plaira, passer à la lamelle suivante etc, etc, etc et ...
- Servir avec la sauce aimée

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2007/10/29/6652147.html>

## Tarte aux pommes de terre, lait fermenté & ciboulette



Pour 4-6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min pour les p de t + 45 min pour la tarte

### Ingrédients

200 g de pâte brisée (sur la base de 200 g de farine, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 5 cl d'eau froide)

600 g de pommes de terre type Roseval

2 oeufs

50 g de parmesan râpé

250 ml de lait fermenté

noix de muscade

cannelle

1 bouquet de ciboulette

sel

poivre

beurre et farine pour le moule

### Recette

1. Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3-4 mm et en foncer une moule à tarte beurré et fariné. Presser le bord du moule avec le rouleau à pâtisserie ou la lame d'un couteau pour en éliminer l'excédent. Piquer le fond avec une fourchette en plusieurs endroits. Mettre au frais ou même au congélateur le temps de préparer la garniture.
2. Faire cuire les pommes de terre non épluchées dans de l'eau salée. Les éplucher et les couper en rondelles.
3. Préchauffer le four à 200°C.
4. Préparer l'appareil en mélangeant 1 oeuf entier et 1 jaune d'oeuf, le lait fermenté, le parmesan, 2 pincées de noix de muscade, 2 pincées de cannelle, saler et poivrer. Ajouter la moitié de la ciboulette ciselée. Monter le blanc d'oeuf restant + 1 pincée de sel en neige ferme et l'incorporer délicatement au mélange précédent.
5. Disposer les rondelles de pommes de terre sur le fond de tarte, recouvrir de l'appareil aux oeufs.
6. Mettre à cuire sur une grille au niveau le plus bas du four pendant 50 min.
7. Et pour vous faire crier au scandale .... servir avec de la crème fraîche salée, poivrée et additionnée de la ciboulette restante très finement ciselée ... Trop bon !

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2007/09/06/6120794.html>

## Gratin aux deux saumons



Pour 6-8 personnes  
Préparation : 20 min  
Cuisson : 1h15

### Ingrédients

1,5 kg de pommes de terre pour gratin  
1/2 l de crème fraîche liquide  
30 g de beurre  
300 g de saumon frais 300 g de saumon fumé  
aneth (mon plus !)  
sel  
poivre du moulin

### Recette

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles fines sans les laver pour qu'elles ne rendent pas leur amidon.
2. Les mettre dans une terrine, saler légèrement et poivrer. Mélanger avec les doigts pour répartir l'assaisonnement.
3. Préchauffer le four th 5 (150°C).
4. Beurrer un plat à gratin.
5. Disposer successivement une première couche de pommes de terre, une couche de saumon fumé, une couche de pommes de terre, une couche de saumon frais puis une dernière couche de pommes de terre.
6. Verser dessus la crème liquide de façon homogène.
7. Mettre au four pendant 1h15. Quelques minutes avant la fin de cuisson, augmenter la puissance du four pour dorer le dessus du gratin.

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2007/01/10/3655055.html>

## *Soupe de poireaux au crabe et mascarpone aux herbes*



Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 35 min

### Ingrédients

400 g de poireaux  
400 g de pommes de terre (Charlotte)  
200 g de chair de crabe  
80 g de beurre  
sel  
poivre  
25 cl de mascarpone  
un peu de lait  
3 cuillères à soupe d'aneth ciselé + 6 brins d'aneth

### Recette

1. Nettoyer les poireaux, les laver et les couper en lamelles d'1/2 cm.
2. Peler les pommes de terre et les couper en cubes d'1/2 cm.
3. Dans un faitout, faire revenir les lamelles de poireaux dans le beurre en remuant, puis verser 10 cl d'eau, couvrir et faire cuire 10 min. Ajouter ensuite les dés de pommes de terre, saler, poivrer, mélanger et ajouter 1 l d'eau. Laisser encore 20 min.
4. Emietter la chair de crabe. Juste avant la fin de cuisson des poireaux, détendre le mascarpone avec un peu de lait de manière à obtenir la consistance d'une crème fraîche très épaisse, saler, poivrer et ajouter l'aneth ciselé.
5. Répartir les poireaux, les pommes de terre et le bouillon dans des bols. Ajouter le crabe, déposer au centre une grosse cuillère à soupe de mascarpone à l'aneth, donner un tour de moulin à poivre, décorer du brin d'aneth.
6. Servir aussitôt.

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2006/12/20/3478230.html>

## Soupe au lait



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

### Ingrédients

1 litre de lait  
1 oignon  
3 blancs de poireaux  
250 g de pommes de terre à chair farineuse  
25 g de beurre  
6 pincées de noix de muscade râpée  
sel  
poivre

### Recette

1. Peler l'oignon et l'émincer finement.
2. Retirer les blancs de poireaux et les couper en fines rondelles obliques.
3. Peler les pommes de terre, les laver et les couper en très fines rondelles.
4. Faire fondre le beurre dans une cocotte de 4 l et y faire blondir oignon et blancs de poireau à feu doux, en remuant avec une spatule pendant 5 min environ.
5. Verser alors le lait et porter à ébullition.
6. Ajouter les pommes de terre, du sel, du poivre et la noix de muscade.
7. Couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux 20 min environ jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
8. Servir chaud.
9. Servir avec du pain grillé.

Moi, je l'ai saupoudré d'un peu de parmesan.  
C'est bon la soupe quand on est "balade" ! ;-)))

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2006/12/17/3402578.html>

## Soupe de saumon au curry



Pour 4 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

### Ingrédients

450 g de filets de saumon sans la peau coupés en morceaux

2 cuillères à café de pâte de curry doux

30 g de beurre

1 gros oignon haché

15 cl de vin blanc

30 cl de crème fraîche épaisse (j'ai mis de la fluide)

50 g de crème de coco râpée \*(je n'en avais pas et j'ai remplacé par 1 boîte

de 400 ml de crème de coco et diminué l'eau à 20 cl, la soupe était encore bien veloutée)

50 cl d'eau

350 g de pomme de terre coupées en dés

4 cuillères à soupe de persil plat frais haché

sel et poivre fraîchement moulu

\* la crème de coco se vend comme une plaquette de beurre de 125 g au rayon frais des supermarchés asiatiques, elle se dissout dans un liquide (eau ou bouillon)

### Recette

1. Chauffer le beurre dans une grande casserole, y ajouter les oignons et les faire revenir 3 à 4 min à feu doux jusqu'à ce qu'ils commencent à fondre.
2. Incorporer la pâte de curry et prolonger la cuisson d'1 min.
3. Verser l'eau, le vin, la crème fraîche et la crème de coco. Saler et poivrer. Porter à ébullition en mélangeant jusqu'à ce que la crème de coco râpée soit diluée.
4. Incorporer les dés de pommes de terre et laisser mijoter 15 min environ, à couvert jusqu'à ce qu'ils soient tendres (alors là, mes pdt n'étaient pas encore cuites, j'ai prolongé la cuisson de 5-10 min). Ne pas les laisser se défaire.
5. Ajouter délicatement les morceaux de saumon et laisser cuire 3 min.
6. Incorporer le persil, rectifier l'assaisonnement.
7. Servir la soupe immédiatement.

Au final, la soupe se révèle plus onctueuse que mon **SAUMON POCHE DANS UN BOUILLON THAÏ**, moins acidulée aussi, autrement délicieuse en fait !

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2006/12/11/3405849.html>

## Gratin de pommes de terre-poireau au cinq épices



Pour 4 personnes

Préparation : 15 min Cuisson : 1 heure

### Ingrédients

600 g de pommes de terre pour gratin

150 g de poireau (blanc+vert clair)

40 g de beurre

40 cl de crème liquide

cinq épices (j'ai pris le mélange anis étoilé, fenouil, cannelle, coriandre, cumin), sel, poivre

### Recette

Laver et tailler le poireau en fine julienne, faire fondre le beurre dans une poêle et y mettre la julienne de poireau. La faire cuire à couvert pendant 10 min sur feu doux sans coloration. Saler et poivrer.

- Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles (robot ou mandoline). Réserver.
- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger la crème avec sel et poivre
- Beurrer 4 ramequins (10 cm de diamètre). Disposer une couche de pommes de terre puis une couche de poireau, saupoudrer de cinq épices, recommencer une fois, saupoudrer à nouveau de cinq épices et terminer par une couche de pommes de terre disposées en rosace ou selon votre sens artistique. ;o)
- Répartir par dessus la crème liquide assaisonnée à hauteur. Saupoudrer à nouveau de cinq épices.
- Mettre les ramequins dans une lèche frite remplie d'eau chaude et faire cuire au bain-marie pendant 1 heure environ jusqu'à ce que les gratins soient dorés. Vérifier la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau.
- Déguster dans les ramequins ou démouler pour que ce soit plus chic en passant la lame d'un couteau tout autour du gratin.

<http://annellenor.canalblog.com/archives/2008/10/11/10881776.html>



## Sensation cuisine

### Soufflés sucrés de pommes de terre



Pour 4 personnes

Préparation : 40mn

Cuisson : 40mn

#### Ingrédients :

- 200 g de pommes de terre bio
- 40 g de beurre salé
- 100g de crème
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25g de sucre
- 70 g de farine
- ½ paquet de levure
- ½ cuillère à café de muscade

#### Recette

Gratter et laver les pommes de terre. Cuire à l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles soient très tendres (environ 25 min).

Faire fondre le beurre doucement dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une couleur noisette (brun clair).

Passer les pommes de terres égouttées au presse-purée pour ôter la peau.

Peser 160 g de purée, ajouter le yaourt, 2 jaunes, le sucre vanillé. Mélanger puis incorporer la farine tamisée avec la levure et de la muscade.

Monter les blancs en neige et les meringuer avec le sucre. Ajouter en 3 fois à l'appareil aux pommes de terre. Incorporer délicatement le beurre noisette filtré.

Verser dans des moules FLEXIPAN, type scones. Cuire au four préchauffé à 190 °C pendant 15 à 20 min.

Déguster chaud, tiède ou froid le lendemain.

#### Astuce :

Gardez la peau à la cuisson et au pressage afin de garder toutes les saveurs de noisettes et de terre ainsi qu'une partie des vitamines et éléments minéraux essentiellement présentes au niveau de la peau.

<http://sensationcuisine.canalblog.com/archives/2008/10/10/10901943.html>

## *A vos fourchettes*

### *Velouté de pommes de terre et courgettes au chèvre parsemé de truite fumée*



#### **Les ingrédients :**

- 4 grosses pommes de terre à potage
- 500 g de courgettes
- 3 C à S de crème épaisse
- 1 chèvre frais
- 2 tranches de truite fumée
- sel, poivre

#### **La recette :**

- Epluchez les pommes de terre et coupez-les en quatre.
- Lavez les courgettes et coupez-les en rondelles.
- Plongez les pommes de terre et les courgettes dans une casserole contenant environ 1 l d'eau salée, portez à ébullition , couvrez et faites cuire à feu doux pendant 40 mn.
- Dans un bol, mélangez la crème et le chèvre.
- Un fois cuite, passez la soupe au moulin ou la mixez.
- Ajoutez le mélange crème et chèvre, remuez.
- Goûtez et assaisonnez à votre goût.
- Remettez à feu très doux quelques minutes.
- Versez dans des bols et décorez avec les petits morceaux de truite.

<http://avosfourchettes.canalblog.com/archives/2008/10/12/10919407.htm>

*Gnocchis alsaciens et sauce tomate maison*



Pour trois fois de gnocchis spätzle:

Quatre pommes de terre moyennes cuites dans la peau, que l'on laisse refroidir avant de les peler et de les écraser à la fourchette. Ajouter deux verres de farines, mélanger vigoureusement, ajouter une pincée de sel et un œuf. Former des boudins que l'on roule à la main (fariner la pâte pour que ça ne colle pas trop), séparer en petits-boudins de 1 à 2 cm, s'embêter à faire une jolie trace à la fourchette sur le gnocchi. Ne pas entasser les gnocchis après les avoir formés.

Jeter les gnocchis formés dans de l'eau bouillante salée, attendre qu'ils remontent à la surface et les attraper à l'écumoire. Faire revenir dans un peu d'huile d'olive à la poêle, quelques minutes.

Les servir avec une sauce tomate maison:

Acheter 5 tomates avec circonspection. Trouver qu'elles ne sont pas encore bonnes à manger crue, sortir le céleri branche, une gousse d'ail, un oignon. Ces trois ingrédients seront achevés en petits morceaux, revenus dans un peu d'huile avant de rencontrer dans la casserole les 5 tomates épépinées et coupées en petits dés. Saler, poivrer.

Ajouter à cette sauce tomate du parmesan en copeaux, du basilic fraîchement ciselé, une ou deux tranches fines de jambon de parme. Supporter le regard envieux du colocataire qui lui aussi aime la cuisine italienne.

## *Grumbeerekiechle : galettes de pomme de terre*



Pour 6 galettes :

Mélanger dans un saladier 3 pommes de terre râpées et pressées au préalable, un oignon très finement émincé, du persil, de la noix de muscade râpée, sel poivre, un œuf.

Former des petites galettes (avec une cuillère ça marche très bien), faire dorer des deux côtés à feu vif.

<http://greshkaetcamille.canalblog.com/archives/2008/05/07/9090105.html>

## *Tasca da Elvira*

### *Gratin de pommes de terre hilare*



#### Ingrédients pour 4 personnes

- 600 g de pommes de terre
- 400 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche
- 6 portions de fromage fondu type Vache Qui Rit
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de muscade moulue
- 1 pincée de poivre du moulin
- beurre
- 1 gousse d'ail pelée et coupée en deux
- 75 g de comté ou de gruyère râpé en fils

#### Préparation

Préchauffer le four à 200°C. Beurrer un plat à gratin et le frotter avec la gousse d'ail. Réserver.

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles très fines. Laver et sécher soigneusement. Réserver.

Mettre le lait, la crème, les portions de fromage fondu, le sel, le poivre et la muscade dans une casserole. Porter à ébullition en remuant et ajouter les rondelles de pommes de terre. Laisser cuire à feu doux pendant 10 minutes, en remuant de temps en temps.

Transférer les pommes de terre et la sauce dans le plat à gratin. Saupoudrer avec le fromage râpé et enfourner à 200°C pendant 40-45 minutes. Retirer le plat du four et servir sans attendre.

<http://tascadaelvira.blogspot.com/2008/10/gratin-de-pommes-de-terre-hilare.html>

## La cuisine de Coralie

### Galette de pomme de terre à la truite fumée



#### Ingrédients :

- 1 Kg de pomme de terre
- 1 Gousse d'ail
- 35g Farine
- 2 Œufs
- 1 c-à café de Sambal Oelek
- 1 c-à café de zeste de citron vert
- 1 c-à soupe de jus du citron vert
- 200 à 300g de Truite fumée

#### Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C th.6
2. Faire cuire les pommes de terre à l'eau, puis les égoutter et les écraser en purée.  
Incorporer doucement l'ail, la farine, les œufs battu, le sambal oelek, le zeste et son jus et la truite fumée coupé en morceaux.
3. Façonner 12 boulettes avec une c-à soupe et aplatir légèrement sur une plaque recouverte de papier sulfurisé beurré.
4. Faire cuire 30-35 min et les retourner 2 fois pendant la cuisson.

<http://lacuisinedecoralie.blogspot.com/2008/10/galette-de-pomme-de-terre-la-truite.html>

## ... Le placard d'Elle

### *Pommes de terre au four et saumon fumé*



#### Ingrédients :

Saumon  
Pommes de terre  
1/4 citron  
huile d'olive vierge extra parfumé au laurier  
beurre  
oseille (ici, une très grosse feuille)

poivre noir  
Sel  
Recette :

Pour l'huile, j'ai tout simplement mis quelques feuilles de laurier dans une petite bouteille avec de l'huile d'olive et je m'en sers au gré de mes envies. Huiler (huile d'olive non parfumé au laurier) généreusement un grand plat allant au four (pour trois, j'ai pris un plat à tarte)

Choisir des pommes de terre qui aiment la cuisson au four et qui ne risquent pas de se défaire. Ici, je suis tombée sur un très bon lot mais malheureusement, impossible de vous donner l'espèce. On peut choisir une pomme de terre à chair ferme type Charlotte. Les éplucher, les laver. Avec un couteau les fendre en deux puis évider le cœur de chacune des moitiés par une coupe franche. Déposer le tout (pommes terre évidées et morceaux venant du cœur) sur le plateau et arroser avec un fin filet d'huile d'olive ordinaire (ne les noyer surtout pas avec l'huile, c'est juste pour parfumer). Saler légèrement et mettre au four th. 210. Les pommes de terre sont cuites lorsqu'elles commencent à dorer et qu'on peut passer à travers elles les dents d'une fourchette. (pour les dorer correctement, on peut augmenter le four en fin de cuisson).

Faire chauffer ensemble beurre, huile d'olive et citron. Pour bien équilibrer le tout, il faut goûter. Impossible de vous donner les proportions. Le beurre ne doit pas être écœurant, l'huile d'olive pas trop envahissante et le citron ne doit pas camoufler le tout. Ajouter alors l'oseille hachée en quantité modérée. Saler légèrement, poivrer.

Déposer alors les pommes de terre sur une assiette. Mettre au creux de chacune d'elles quelques dés de saumon fumé. Parsemer d'une petite cuillère de sauce. On peut éventuellement ajouter une petite garniture faite de quelques feuilles de roquette, quelques dés de tomate, le tout arrosé d'huile et de vinaigre balsamique.

<http://leplacard-d-elle.mabulle.com/index.php/2008/10/13/160575-pommes-de-terre-au-four-et-saumon-fume>

*Et si c'était bon...*

## *Pommes de terre farcies à l'époisses*



**Facile**

**Préparation: 5 mn**

**Cuisson: 30 mn (20 + 10)**

### Ingrédients

Pour 4 personnes:

4 belles pommes de terre (plutôt un peu farineuses style Bintje)

½ fromage d'Epoisses bien fait

Ciboulette, sel et poivre du moulin

### Recette :

Préchauffer le four à 240°.

Laver les pommes de terre, ne pas les éplucher et les mettre à cuire dans de l'eau déjà bouillante à peine salée, l'Epoisses utilisé après sera assez salé. Dès que les pommes de terre sont cuites (mais surtout pas défaites) les refroidir sous l'eau froide pour pouvoir les manipuler. Dans le sens de la longueur, couper un chapeau au 4/5 de la hauteur et creuser l'intérieur avec une petite cuillère.

Récupérer la pulpe et à la fourchette, la mélanger avec le fromage. Poivrer assez généreusement avant de remplir l'intérieur des pommes de terre avec la farce obtenue.

Les glisser au four 5 à 10 mn jusqu'à ce que le fromage coule et gratine un peu. Réserver les couvercles et 2 minutes avant la fin de la cuisson, les ajouter pour les réchauffer aussi.

Saupoudrer de ciboulette et servir très chaud sans oublier une salade bien relevée.

<http://maminaclaude.canalblog.com/archives/2008/10/11/10902178.html>



## *Ecrasée de pommes de terre aux moules et sauce aux échalotes*



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 35 mn (10+20+5)**

Ingrédients :

Pour 4 personnes:

1 kg de moules de bouchot

5 belles pommes de terre

80 g de beurre (60 + 20)

3 jaunes d'œufs

2 échalotes émincées  
2 verres de vin blanc sec  
10 cl de crème liquide  
Sel et poivre du moulin

Les moules:

Laver et gratter les moules. Dans une poêle à bord hauts, les faire ouvrir à feu vif. Le ôter de leur coquille, les réserver et garder aussi le jus de cuisson à part, après l'avoir filtré.

Les pommes de terre:

Laver et éplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et les faire cuire à l'eau bouillante à peine salée jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Les écraser à la fourchette en incorporant le beurre par petits morceaux. Vérifier l'assaisonnement sans forcer sur le sel car le jus des moules utilisé pour la sauce est assez salé. Réserver au chaud.

La sauce:

Pendant la cuisson des pommes de terre, dans une casserole, mettre les échalotes émincées, le jus des moules et le vin blanc. Porter à ébullition et faire réduire jusqu'à ce qu'il ne reste ½ verre de liquide. Hors du feu, ajouter la crème et les jaunes battus en omelette. Remettre sur le feu pas trop fort en fouettant sans arrêt pour que le mélange monte et devienne un peu mousseux. Terminer en incorporant les 20 g de beurre restant. Poivrer.

Finition et dressage:

Dans un emporte-pièce, au milieu de l'assiette, mettre une 3 càs d'écrasée de pommes de terre et tasser un peu.

Disposition des moules dessus en formant un dôme. Enlever délicatement le cercle et verser la sauce autour.

Servir bien chaud.

<http://maminaclaude.canalblog.com/archives/2008/10/08/10862511.html>

## Mes tables de fête

### Gratin poireaux champignons pommes de terre



#### Ingrédients

- 1 kg de poireaux
- 6 pommes de terre
- 250 g de champignons de Paris frais
- 3 œufs
- 300 ml de lait
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de gruyère râpé

- 50 g de parmesan râpé
- 1 c à café de muscade râpée
- sel, poivre
- basilic ciselé

#### Recette :

Nettoyer les poireaux, garder un tiers du vert, les couper en morceaux et les faire cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée, bien les égoutter.

Préchauffer le four T7

Beurrer un grand moule à gratin

Battre les œufs avec la crème, le lait, la muscade, le parmesan, le basilic, saler et poivrer.

Peler et couper en tranches fines les pommes de terre.

Passer les champignons sous l'eau pour ôter les résidus terreux et les couper en fines lamelles.

Tapisser le fond et les côtés avec une couche de pomme de terre, mettre une couche de poireaux puis une couche de champignons puis une couche de pommes de terre et ainsi de suite en terminant par une couche de pommes de terre.

Verser la préparation aux œufs dans le plat en prenant soin de bien imprégner le gratin, presser un peu le dessus à l'aide d'une spatule. Parsemer de gruyère râpé et enfourner pour environ 3/4 d'heure. Le gratin doit être bien doré.

Le lendemain, s'il vous en reste, ce gratin réchauffé sera encore meilleur.

<http://mestablesdefetes.canalblog.com/archives/2008/10/12/10922596.html>

## *Le plaisir de gourmandise*

### *Pommes de terre au lait*



Des pommes de terre moelleuses, fondantes...une fine couche qui croustille et un peu de persil parsemé sur le dessus avant de servir...facile et bon

#### Ingrédients

Pour 4 personnes:

8 pommes de terre moyennes

1/2 l de lait

1CS de beurre

sel, poivre et persil

#### Recette :

Epluchez et lavez les pommes de terre, essuyez-les bien et coupez les en deux dans le sens de la largeur. Déposez les pommes de terre côté coupé dans une poêle anti-adhésive (c'est l'utilisation d'une poêle anti-adhésive qui va permettre d'avoir une fine pellicule croustillante sur le dessous, ce qui n'est pas mon cas, car n'ayant pas utilisé ce genre de poêle, je me suis retrouvée avec des "miettes" de croustillant et non une belle pellicule uniforme) et ajoutez le lait froid, le beurre sel et poivre. Couvrez et mettez à cuire à feu doux pendant environ 45mn, jusqu'à absorption complète du lait. Quand le lait est absorbé, laissez les pommes de terre à cuire pendant environ 5mn afin que le fond soit doré. Retournez sur un plat à service et parsemez de persil haché avant de servir.

<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-437196.html#commentaire>

## *Pommes de terre, gorgonzola et oignons frits*



### Ingrédients :

#### Pour 4 personnes:

4 grosses pommes de terre  
30g de gorgonzola coupé en petits dés  
1 oignon  
50cl de sauce béchamel pas trop épaisse

### Recette :

Faites précuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau salée (elles doivent être encore un peu fermes car elles vont continuer à cuire au four) et réservez. Sur feu très doux, faites revenir l'oignon coupé en lamelles fines dans une poêle avec du beurre et de l'huile jusqu'à ce qu'il blondisse puis mettez sur feu très fort pendant quelques minutes pour faire caraméliser un peu et réservez.

Retirez la peau des pommes de terre et coupez-les en lamelles pas trop fines.

Mettez les dés de gorgonzola dans la sauce béchamel et mélangez bien.

Dans un plat à gratin, disposez les lamelles de pommes de terre en rangées en les superposant un peu (comme les lamelles de pommes d'une tarte aux pommes) puis parsemez de lamelles d'oignons sur le dessus et versez la sauce en faisant attention qu'il y ait de la sauce entre les lamelles de pommes de terre.

Mettez au four à 180° pendant environ 30mn, le dessus doit être doré. Servez avec une viande blanche par exemple.

<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-447670.html>

## *Pommes de terre rôties aux herbes et à la lavande*

Sublimes et croquantes.... aromatisées avec de l'ail, du persil, du thym, du poivre du Sichuan et quelques brins de lavande.....les pommes de terre deviennent le clou du spectacle...



### Ingrédients :

#### Pour 4 personnes:

6 pommes de terre assez grosses  
2 gousses d'ail émincées finement  
1 CS de thym émietté  
2 CS de persil ciselé finement  
Environ 2 CS de beurre  
1/4 cc de brins de lavande culinaire séchés  
1/2 cc de poivre du Sichuan pilé  
6 CS d'huile d'olive  
Fleur de sel et poivre

Lavez bien vos pommes de terre et coupez les en deux dans le sens de la longueur, puis recoupez chaque morceau en 2 dans le sens de la longueur et réservez.

### Recette :

Dans un bol, mélangez le beurre préalablement fondu et l'huile d'olive, puis ajoutez le thym, le persil, l'ail, le poivre du Sichuan et la lavande. Déposez les pommes de terre dans un plat allant au four et versez dessus la préparation, ajoutez de la fleur de sel et un peu de poivre du moulin et mélangez bien pour bien enrober les morceaux de pomme de terre. Mettez au four à 180° pendant environ 45mn à 1 heure, en prenant soin de remuer les pommes de terre tous les 1/4 d'heures pour bien les enrober du mélange. Servez de suite pour conserver le croustillant des pommes de terre.

<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-452019.html>

## *Pommes de terre croustillantes façon Nigella*



Recette issue de "feast" avec quelques changements notamment au niveau de la découpe des pommes de terre qui est plutôt technique chez elle et pas chez moi!!!

Préparation: 10mn

Cuisson: 1 heure

Ingrédients:

1,250kg de pommes de terre moyennes

2cc de semoule

320g de graisse d'oie

Recette :

Préchauffez le four à sa température maximale. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en quatre dans le sens de la longueur. Placez les quartiers dans une casserole avec du sel et de l'eau froide et portez à ébullition, laissez-les cuire pendant 4mn. Egouttez-les puis replacez-les dans la casserole avec la semoule et remuez bien celle-ci de façon à bien enrober les pommes de terre. Mettez la graisse d'oie dans un plat et placez le plat dans le four très chaud, ajoutez les pommes de terre dans le plat et faites cuire environ 1 heure. Pour la chaleur du four comme aucune indication n'est donnée, je l'ai mis à 200°.

<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-651518.html>

## *Purée à la vache qui rit*



Pour 4 personnes:

Préparation: 15mn

Cuisson: 30mn

Ingrédients:

500g de pommes de terre

4 portions de vache qui rit au jambon

Environ 10cl de lait

Sel et poivre

Recette :

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux, faites les cuire à l'eau salée environ 30mn. Quand elles sont bien cuites, égouttez-les et écrasez-les à la fourchette. Ajoutez les portions de vache qui rit et mélangez bien, salez et poivrez et ajoutez le lait chaud petit à petit jusqu'à la consistance que vous souhaitez.

Servez bien chaud et régalez-vous

<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-825664.html>

## Gâteau mille feuilles de pommes de terre



Pour 6 personnes:

Préparation: 15mn - Cuisson: 10mn + 20mn

Ingrédients:

1,5 k de pommes de terre

400g de fromage à raclette en tranches

3 tranches de jambon

2 œufs

10cl de crème liquide

10cl de lait

Sel et poivre

Recette :

Epluchez les pommes de terre et passez-les sous l'eau puis coupez-les en lamelles pas trop fines, mettez les à précuire dans l'eau bouillante salée pendant environ 10mn pour qu'elles soient déjà bien molles. Egouttez-les et réservez.

Dans un moule à charlotte beurré, déposez une couche de pommes de terre au fond (mettez les plus belles tranches de façon harmonieuse si vous voulez quelque chose de beau au démoulage) , pour chaque étage de pommes de terre, mettez-en suffisamment pour avoir de beaux étages (environ 2 cm) , puis déposez quelques tranches de fromage puis une tranche de jambon et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients en faisant attention de finir par une couche de pommes de terre. Poivrez un peu entre chaque couche de pommes de terre.

Dans un bol, mélangez les œufs battus avec le lait et la crème liquide, salez et poivrez et versez le mélange dans le moule puis mettez à cuire à 180° pendant environ 20mn.

Attendez un peu que cela refroidisse avant de démouler pour éviter que le tout ne s'affaisse.

Cela donne quelque chose de très simple mais esthétique à présenter...une raclette sans l'appareil à raclette!!!

<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-679193.html#commentaire>



## *Tartiflette du Nord*



Pour 4 personnes:

Préparation: 20mn

Cuisson: 15mn +20mn

### Ingrédients:

1 oignon

1 gousse d'ail

600g de pommes de terre

125g de lardons

sel et poivre

1 maroilles

4 CS de crème fraîche

### Recette

Epluchez les pommes de terre (pour ma part comme j'ai utilisé des toutes petites pommes de terre rondes j'ai laissé la peau) et coupez-les en rondelles, mettez-les à cuire dans l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais pas trop.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon taillé en lamelles, l'ail haché finement et les lardons jusqu'à ce qu'ils aient une belle coloration. Pendant ce temps faites revenir les pommes de terre dans une poêle avec de l'huile jusqu'à coloration et réservez. Dans un récipient, mélangez les pommes de terre, les lardons et oignons, salez et poivrez et versez dans un plat à gratin. Retirez la croûte du maroilles et découpez-le en lamelles. Déposez les lamelles de fromage sur le dessus du mélange, déposez la crème fraîche sur le dessus et enfournez pour environ 20mn. Servez bien chaud avec une petite salade...

<http://leplaisirdégourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-509768.html>

*Terrine de pommes de terre au foie gras et  
trompettes de la mort...ou comment atteindre  
le septième ciel culinaire !!!*



Recette pour 4 personnes:

Préparation: 40mn

Cuisson: 20mn

Ingrédients:

8 pommes de terre type bintje

80g de foie gras cuit

80 cl de lait

Une dizaine de champignons trompettes de la mort

Sel et poivre

Recette :

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en lamelles fines, surtout ne passez pas les lamelles sous l'eau pour qu'elles gardent leur amidon. Mettez les lamelles dans une casserole avec le lait et faites chauffer sur feu moyen environ 20mn jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites et qu'il n'y ait presque plus de lait (utilisez de préférence une casserole à fond épais car les pommes de terre risquent d'attacher un peu au fond).

Prenez une terrine et déposez une couche de pommes de terre, puis une couche de foie gras découpé en petits morceaux et quelques morceaux de champignons. Salez et poivez et faites plusieurs couches dans la terrine en terminant par une couche de pommes de terre.

Versez le reste du lait de la casserole dans la terrine et mettez à cuire à 180° pendant environ 20mn.

Vous pouvez soit faire une grande terrine ou utiliser des petits ramequins individuels...plus ils seront profonds mieux cela sera pour le côté visuel de la présentation..

<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-620708.html>

## Baked potato



pour 4 personnes (pour 2 baked potatoes par personne)

### Ingrédients :

4 grosses (voire très grosses!!) pommes de terre (type bintje)  
1 pot de cottage cheese  
500g de champignons de paris  
1 gousse d 'ail, 1 botte de persil, Sel, poivre

### Recette :

Mettez cuire vos pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient cuites mais encore fermes (sinon elles ne seront pas suffisamment fermes pour retirer la chair et risquent de se casser).

Laissez les refroidir un peu puis découpez-les en deux dans le sens de la longueur. Prenez un couteau pointu et faites une entaille à environ 0,5cm de bord sur tout le tour pour faire une marque. Prenez une cuillère à café et retirez la chair en faisant attention de ne pas casser la pomme de terre et en n'allant pas trop profondément afin que la pomme de terre se tienne bien à la cuisson au four (ça c'est le plus difficile car c'est très fragile la pomme de terre!!) Récupérez la chair de la pomme de terre dans un saladier et à l'aide d'une fourchette écrasez-la grossièrement.

Faites revenir l'ail coupé finement dans une poêle avec du beurre pendant une dizaine de minutes sur feu doux et ajoutez ensuite les champignons de paris coupés en petits morceaux, continuez à faire cuire le tout sur feu doux.

Quand les champignons sont cuits, versez le contenu de la poêle dans le saladier avec les pommes de terre, ajoutez du persil haché finement (en réserver un peu pour décorer avant de servir) et mélangez bien. Ajoutez le cottage cheese, et poivrez puis mélangez grossièrement. Versez cette préparation dans les "coques" de pommes de terre et mettez au four pendant environ 30mn à 160°.

Saupoudrez de persil ciselé avant de servir.

Vous pouvez bien sûr saupoudrer de gruyère râpé avant de mettre au four si vous voulez.

<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-449658.html#commentaire>

## *Mr Patate*



pas vraiment de recette, juste un grosse pomme de terre cuite à l'eau et des petits légumes au choix pour faire les membres, les cheveux etc..

**cheveux:** chou

**yeux:** flageolets

**oreilles:** tomate

**pieds:** courgettes

**bouche:** poivron rouge

**nez et bras:** carottes

**boutons:** petits pois

<http://leplaisirdegourmandise.blog4ever.com/blog/lirarticle-108011-1029180.html>

## *Le drageoir aux épices*

### *Tarte aux pommes bouquet de roses*



Pour planter des roses dans votre assiette, il vous faut

250g de filets de hareng  
500 g de pomme de terre  
10 cl de crème légère  
1 pincée de cumin  
1 pâte brisée faite maison ou achetée toute prête à votre guise

Réserver 2\*3 pommes de terre selon leur grosseur.

Avec les autres confectionner une purée (chacun sa méthode)

Réduire les filets de hareng additionnés de la crème et du cumin en purée dans un mixeur, puis rajouter la purée de pommes de terre et mixer encore une vingtaine de secondes.

Étaler la pâte dans un moule, étaler par dessus la purée de pommes de terre et hareng.

Commence alors l'étape la plus technique : la confection des boutons de rose.

Sur les pommes de terre préservées, prélevez à l'économe des bandelettes de pulpe de taille variée puis les enrouler en leur donnant la forme d'un bouton de rose.

Mettre à cuire 50 minutes à four 200°C.

Les boutons de rose se sont transformés à la cuisson en sorte de chips, je pense qu'il serait du coup encore meilleur de les saupoudrer d'une épice (pourquoi pas à nouveau du cumin).

<http://le-drageoir-aux-epices.over-blog.com/article-23681488.html>

## Ma cuisine gourmande

### Tourte aux pommes de terre



#### Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- des pommes de terre (selon la taille, environ 6 très belles)
- 20cl de crème liquide
- œuf ou lait pour dorer

#### Recette :

- Laver, éplucher les pommes de terre (pdt). Les couper en rondelles TRES fines (c'est meilleur et ça cuit mieux)
- Poser une des 2 pâtes sur le plan de travail, poser dessus le moule à tarte et découper un disque dans la pâte, réserver.
- Foncer le moule avec l'autre pâte. Disposer les tranches de pdt. Recouvrir avec la crème.
- Poser le disque découpé précédemment et souder les bords des 2 pâtes.
- Faire une cheminée au centre du disque.
- Avec la pâte supplémentaire, faire une décoration (facultatif)
- Dorer soit à l'œuf soit au lait et enfourner à 180°C environ 1h.

<http://delf745.free.fr/sommaire%20plats%20sal%e9s/tourtepdt/Tourte%20pdt.html>

## Tourte de bœuf et pommes de terre



### Ingrédients :

- 2 pâtes feuilletées
- 2 beefs hachés *possibilité de prendre de la viande hachée*
- 3 pommes de terre
- 15cl de bouillon de bœuf
- herbes de Provence
- sauce tomate
- 1/2 càc ail en poudre
- 1/2 càc moutarde en poudre

### Les Pommes de Terre :

- Eplucher et laver les pdt. Les couper en petits dés.
- Les faire revenir dans une poêle avec le bouillon. Remuer régulièrement
- Lorsque la quasi totalité du bouillon a été absorbée, ajouter l'ail, la moutarde, bien mélanger.
- Ajouter ensuite les herbes de Provence et mélanger. Laisser cuire jusqu'à ce que les pdts soient tendres.

### La viande hachée :

- Faire revenir les beefs dans une poêle antiadhésive en les détaillant en petits morceaux
- Ajouter des herbes de Provence
- Laisser cuire légèrement. Arrêter avant que la viande ne soit à point (elle cuira encore un peu au four)

### Disposition :

- Foncer un moule à tarte d'une abaisse de pâte. Recouvrir de sauce tomate.
- Disposer les morceaux de viande puis recouvrir avec les dés de pdt.
- Recouvrir avec la 2ème abaisse de pâte et souder les bords.
- Dorer à l'oeuf ou au lait (facultatif)
- Enfourner à 180°C jusqu'à ce que la pâte soit dorée

<http://delf745.free.fr/sommaire%20plats%20sal%e9s/tourtepdtboeuf/tourte%20pdt%20boeuf.html>

## Gratin pommes de terre, courgettes et tomates



### Ingrédients :

- 2 belles pommes de terre
- 1 courgette
- 15cl d'eau tiède
- 100g de fromage râpé
- 1 tomate
- 1 cube de bouillon de légume
- 20cl de crème liquide

### Recette :

Laver et éplucher les pommes de terre.

Laver la courgette et la tomate

Couper le tout en fines rondelles. et les disposer dans un plat à gratin.

Diluer le cube de bouillon dans l'eau tiède.

Mélanger le bouillon avec la crème et le fromage. Assaisonner et répartir sur les rondelles de légumes.

Enfourner à four préchauffé à 200°C pendant environ 40min.

<http://delf745.free.fr/sommaire%20plats%20sal%e9s/gratinpdtcourgetteto%20mate/gratin%20pdt%20courgettes%20tomates.html>



## Poulet et pommes de terre boulangère

### Ingrédients :

- 2 cuisses de poulet
- 5 belles pommes de terre
- 300ml de bouillon de volaille

Dégraissier les cuisses de poulet, enlever la peau. Faire des incisions peu profondes dans la chair.

- aromates
- beurre

### Recette :

Laver et éplucher les pommes de terre. Les couper en rondelles assez fines. Disposer dans un plat à four. Parsemer de noisettes de beurre et d'aromates (*pour moi : herbes de Provence, thym et laurier, j'ai aussi mis 1/4 cc ail en poudre et 1/4 cc moutarde en poudre*)

Recouvrir du bouillon.

Etaler un tout petit peu de beurre sur les cuisses de poulet, parsemer d'aromates et déposer sur les pommes de terre.

Couvrir d'un papier aluminium et enfourner à 180°C pour environ 45min



## Gratin dauphinois



### Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre
- 2 verres de lait entier
- 2 cuill. à soupe de crème fraîche
- 1 œuf
- fromage râpé

### Recette :

Laver et éplucher les pommes de terre.

Les couper en fines rondelles

Dans un plat à gratin, disposer la moitié des pommes de terre, parsemer de fromage râpé

Recouvrir d'une nouvelle couche de pommes de terre

Verser dessus le lait bouillant

Enfourner à 190°C pendant 45min environ

Battre la crème avec l'œuf. Verser sur le plat et parsemer de fromage rapé.

Ré-enfourner à 220°C pour faire gratiner

Servir dès la sortie du four.

<http://delf745.free.fr/sommaire%20plats%20sal%e9s/gratindauphinois//gratindauphinois.html>

## Tartiflette



### Ingrédients :

- des pommes de terre
- 250g de cancoillotte nature (1 pot)

### Recette :

Eplucher et laver les pommes de terre, les détailler en fines rondelles.

Couper les tranches de blanc de volaille en petits carrés.

Dans un plat à gratin, disposer les rondelles de pommes de terre puis recouvrir d'une partie de carrés de volaille.

Recommencer en alternant les couches jusqu'à épuisement. Terminer par des pommes de terre.

- 4 tranches de blanc de volaille

Recouvrir avec la cancoillotte

Enfourner environ 45min à 180°C

<http://delf745.free.fr/sommaire%20plats%20sal%e9s/tartiflette/tartiflette.html>

## Chez Becky et Liz

### Saucisses aux herbes et pommes de terre au citron



Ingrédients pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes + 40 minutes de cuisson

Prix : 6,25 €

450 g de chipolatas aux herbes **ou** des luganega

4 c à soupe d'huile d'olive

1 petit oignon coupé finement

2 gousses d'ail hachées

750 g de pommes de terre (Charlotte) pelées et coupées en quartiers

½ jus de citron non traité **et** les zestes

2 feuilles de laurier - 2 c à soupe de persil haché

120 ml d'eau

Sel et poivre

Personnellement, j'aime les petites saucisses comme en Angleterre mais impossible d'en trouver chez mon boucher.

Ma méthode

- Prenez la saucisse devant vous et appuyez au milieu en séparant la farce. Vous devez voir 1cm de boyaux.
- Tournez la moitié de la saucisse dans un sens, l'autre dans le sens inverse et vous obtiendrez 2 mini- saucisses. Coupez délicatement avec un ciseau.
- Répétez l'opération avec le reste des chipolatas.
- Préchauffez le four à 180°th (th.4).
- Chauffez dans une cocotte une cuiller d'huile d'olive et ajoutez les mini saucisses.
- Faites-les dorer sur les 2 faces. Placez-les sur une assiette.
- Ajoutez l'oignon et l'ail haché dans la cocotte et une autre cuiller d'huile d'olive.
- Faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.
- Ajoutez les quartiers de pommes de terre dans la cocotte, les mini saucisses dorées, les zestes, le 1/2 jus de citron, les feuilles de laurier, la moitié du persil haché, ½ cuiller à café de sel et du poivre.
- Versez l'eau et les 2 dernières cuillères d'huile d'olive.
- Couvrez et cuire au four 30 à 40 minutes.

**Sortez du four, ajoutez le persil haché et servez.**

<http://chez-becky.blogspot.com/2008/10/saucisses-aux-herbes-et-pommes-de-terre.html>

## *Les tentations culinaires de Clémence*



### Pour 1 personne

#### Ingrédients :

2 pommes de terre cuites à la vapeur  
1/4 d'oignon rouge  
1 tomate  
quelques tranches de concombre  
quelques lamelles de poivrons  
2 filets de rouget  
1 cs de petites crevettes  
ciboulette  
vinaigrette (huile de sésame, vinaigre de riz et de vin)  
gomasio, poivre  
graines de sésame

#### Recette :

Couper en petits morceaux pommes de terre, tomate, poivron, concombre.  
Emincer l'oignon rouge  
Emietter les filets de rouget cuits à la vapeur  
Mélanger les ingrédients de la vinaigrette  
Rassembler tout les ingrédients, ajouter la vinaigrette, gomasio, poivre et graines de sésame  
Déguster aussitôt. Alors que je ne suis vraiment pas fan de pommes de terre (je suis plutôt pâtes (surtout) et riz), j'ai vraiment beaucoup aimé...

<http://tentations-culinaires.blogspot.com/2008/07/salade-de-pommes-de-terre-rougets.html>

## *La bouilloire bavarde*

### *Toasts de pomme de terre à la cancoillotte.*



Pour un dîner campagnard, des toasts de pommes de terre bien chaudes et savoureuses sur un lit de salade, c'est hyper simple mais hyper bon.

6 pommes de terre

1 pot de cancoillotte

1 c à c de paprika, huile , sel, .

Laver les pommes de terre et mettez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau froide et salez. Porter à ébullition et laissez- cuire 20 mn.

Préchauffer le four en position grill, lavez et essorez la salade mettez- la sur un plat de service.

Égouttez les pommes de terre et coupez-les en rondelles épaisses sans les peler. Disposez- les sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé et placer sur chacune d'elles une cuillère à soupe de cancoillotte. Saupoudrez- les de paprika et enfournez haut dans le four. Faites dorer 3 mn .

Sortir du four et posez les toasts sur la salade arrosée d'un filet de vinaigre de Banyuls.

<http://anna82.canalblog.com/archives/2008/02/26/7798600.html>

## Tours et tartines

### *Fritata au potimarron*



Pour 8 personnes

Ingrédients :

1 beau potimarron  
4 grosses pommes de terres  
6 œufs  
1l de lait  
20 cl de crème fraîche 5%  
125g de fromage râpé allégé  
1 CS de beurre allégé  
Sel, poivre, muscade

Recette :

- Epluchez les pommes de terre et le potimarron, éliminez les graines et les filaments de celui-ci. Coupez-les en cubes.
- Faites bouillir le lait dans une casserole, plongez-y les cubes de légumes.
- Laissez frémir environ 20 minutes, puis égouttez. Réservez un verre de lait de cuisson.
- Préchauffez le four à 180°.
- Battez les œufs en omelette et ajoutez la crème et le fromage. Salez, poivrez et muscadez.
- Beurrez un plat au four et parsemez de cubes de potimarron et de pommes de terre. Enfournez pour 30 minutes.
- Servez chaud ou froid.

<http://mitsu.canalblog.com/archives/2006/11/05/3084990.html>

## *Pommes de terre rôties, sauce crémeuse aux radis*



Pour 2 anges jardiniers - 350 calcs/portion

### Ingrédients :

4 grosses pommes de terre  
1 CS de cumin  
1 CS de graines de sésame  
sel, poivre  
2 cc d'huile d'olive  
200g de fromage frais aux fines herbes (allégé)  
100 ml de lait écrémé  
1 botte de radis  
1 botte de cresson

### Recette :

Faire cuire les pommes de terre 15 minutes dans l'eau bouillante salée.  
Préchauffer le four à 200°.  
Couper les patates en deux et enduire chaque demi d'un peu d'huile d'olive.  
Parsemer avec les épices, saler et poivrer.  
Disposer les pommes de terre face vers le haut sur la plaque du four et faire rôtir une 15aine de minutes.  
Pendant ce temps, râper les radis et hacher le cresson.  
Mélanger le lait et le fromage frais, ajouter les radis et le cresson puis rectifier l'assaisonnement.  
Servir les pommes de terre chaudes avec la sauce.

Excellent contraste des saveurs et des textures, rapidou prestou et léger...  
J'adore!

<http://mitsu.canalblog.com/archives/2007/01/07/3618834.html>



## Tara Biscotta

### *Pommes de terre rôties au thym et à la fleur de sel*



**(qui, même si elle est bien connue de toutes les ménagères, a le pouvoir de faire fondre encore et encore ... ton homme. Ah! la magie de la patate ...)**

#### Ingrédients (pour 5-6 personnes)

- \_ 1 kilo de Rattes, de grenailles ou de petites pommes de terre nouvelles (cf photo)
- \_ De l'huile d'olive vierge bio, première pression à froid
- \_ De la fleur de sel et du poivre du moulin
- \_ Un bouquet de thym et/ou de sarriette
- \_ 2 gousses d'ail

#### La recette :

Préchauffez votre four, thermostat 180°

Lavez soigneusement les Rattes et séchez-les.

Vous l'avez compris : inutile de les éplucher. C'en serait même criminel. Gardez-les entières, à moins de cuisiner la fameuse Fine de Ratte (la plus petit calibre). Sinon, coupez les plus volumineuses en deux.

Pelez simplement les gousses d'ail. Gardes-les entières

Posez le tout dans un plat à gratin. Veillez à ce que vos pommes de terre ne se chevauchent pas.

Arrosez d'huile et parfumez de votre bouquet garni

Voilez d'une cuillère de piment d'Espelette

Passez au four, 45 minutes environ

Salez, servez sur un lit de mâche tendre ...

## *A la table de Gaëlle*

### *Gaufres de pomme de terre, chantilly au chèvre*



#### **Gaufres de pommes de terre :**

##### Pour 6 gaufres :

- 300 g de pommes de terre
- 120 cl de crème fraîche
- 2 oeufs
- 30 g de farine
- sel, poivre

Râper les pommes de terre pelées et lavées (toujours les laver avant de les râper mais pas après, cela ôterait l'amidon). Bien égoutter pour retirer le maximum d'eau rendue. Les mélanger avec le reste des ingrédients puis verser dans le gaufrier bien chaud (j'ai beurré un peu le gaufrier pour que les gaufres n'attachent pas). Laisser cuire au moins 5 min à chaque fois.

#### **Chantilly facile au chèvre :**

j'ai utilisé du tartare saveur du sud au chèvre et au basilic. Comme il est déjà bien moussieux, je l'ai juste mélangé avec un demi pot de crème fraîche (épaisse, allégée).

Mettre la crème dans une poche à douille. Au moment de servir, mettre une gaufre dans l'assiette, recouvrir d'une tranche de saumon fumé (ici c'était des tranchettes apéritives) et mettre une chouquette de chantilly avec la poche à douille.

<http://cuisinedegaelle.canalblog.com/archives/2007/06/28/5446436.html>

## *Galettes de pomme de terre au saumon fumé*



### **Ingrédients :**

- 1 à 2 pommes de terre par personne
- saumon fumé 1 tranche par personne
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de farine

Râper les pommes de terre au robot.



Bien les presser dans un torchon pour enlever le plus d'eau possible. Ensuite mélanger les pommes de terre râpées avec l'œuf battu en omelette, la farine, du sel du poivre et si vous le souhaitez des petites herbes. Faire chauffer une poêle avec de l'huile, former des petites galettes avec les pommes de terre et les cuire à la poêle. D'abord à feu vif pour qu'elles soient dorées puis à feu doux pour qu'elles soient bien cuites à l'intérieur (5 à 10 min max).



Dresser les assiettes : 2 galettes par personne, recouvrir les galettes de saumon fumé. J'ai accompagner les galettes de pommes de terre d'une salade de jeune pousse assaisonnée avec un peu d'huile et de vinaigre balsamique. On peut servir à côté une petite sauce à base de crème liquide, de citron et de ciboulette pour verser sur le saumon.

<http://cuisinedegaelle.canalblog.com/archives/2007/05/13/4909227.html>

## *Galettes pomme de terre carotte façon dauphinoise*



Pour une douzaine de galettes de 8cm de diamètre :

- 4-5 pommes de terre de taille moyenne type charlotte
- 4-5 carottes
- 100g de gruyère râpé
- 20cl de crème fraîche liquide ou semi épaisse

Râper les pommes de terre et les carottes. Presser un peu les pommes de terre pour les essorer. Mélanger le tout dans un plat. Prendre des petits moules à tartelettes (j'ai utilisé des moules en silicone), mettre une bonne poignée de gruyère au fond des empreintes et recouvrir du mélange pommes de terre - carottes.

Couvrir de crème fraîche.

Passer au four une vingtaine de minute à 220°.



<http://cuisinedegaelle.canalblog.com/archives/2007/06/19/5346758.html>

## *Parmentier de canard à la crème de parmesan*



### **Les ingrédients**

Pour 2 personnes :

- 1 belle cuisse de confit de canard
- 500 g de pommes de terre à purée
- 1 échalote (je n'avais pas d'échalote)
- 1/2 bouquet de ciboulette
- j'ai ajouté une tomate coupée en dés
- 25 cl de crème liquide
- Parmesan

Préchauffer le four à 180° (th 6). Faire cuire les pommes de terres à l'eau salée. Éplucher et hacher finement l'échalote et la ciboulette. Oter le gras de la cuisse de canard, détacher la chair et la couper en petits morceaux. Dans une poêle, à sec, faire chauffer la chair de canard, la moitié de l'échalote et la moitié de la ciboulette (j'ai tout mis) et la tomate coupée en dés.

Porter à ébullition 25 cl de crème liquide, ajouter le parmesan préalablement râpé. Mélanger au fouet. Après ébullition, laisser doucement réduire la crème de parmesan. Réduire les pommes de terre en purée. Dans la recette, il est indiqué de mélanger purée, viande et la moitié de la crème. Moi j'ai préparé la purée avec la moitié de la crème. J'ai fait une 1ere couche de purée dans un plat à gratin.

Puis une couche de viande

Une 2ème couche de purée

Recouvrir du reste de crème au parmesan. Gratiner au four une dizaine de minutes environ, à 180 degrés (j'ai ajouté 4 min de grill).

<http://cuisinedegaelle.canalblog.com/archives/2007/03/27/4437131.html>

## *La table monde*

### *Gaufres à la pomme de terre (pour 4 pers.)*



Réalisation : facile

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn pour les pommes de terre + 4 mn par gaufre



- 500 g de pommes de terre (pour purées)
  - 40 g de beurre
  - 2 oeufs
  - 80 g de farine
  - Sel, poivre
  - Muscade
1. Eplucher et cuire les pommes de terre dans une marmite remplie d'eau salée.
  2. Quand elles sont cuites, égoutter puis passer au presse-purée.
  3. Dans une casserole, ajouter le beurre, les jaunes d'œufs, la farine, le sel, le poivre et la muscade à la purée de pommes de terre.
  4. Mélanger bien, puis laisser refroidir.
  5. Monter les blancs en neige avec une pincée de sel, puis incorporer délicatement à la purée.
  6. Faire cuire dans le gaufrier et servir chaud.

<http://www.latablemonde.fr/Recette-de-cuisine/Pommes-de-terre/Avec-la-patate-je-m-eclate-les-gaufres-aux-pommes-de-terre.html>

## *Les gourmandises des petites blogueuses*

### *Frites à l'huile de coco vierge*



Ma marchande de bio a le chic pour me vendre... pas tout ce qu'elle vend, mais presque !

Ça ! Son huile de coco vierge, elle me l'a bien vendu !

Mais quel régal !

Je tenterai l'expérience avec d'autres aliments (potimarron, croquettes de poisson, pâtisseries...).

Ah ! Son p'tit goût de noix ! Extra !!

#### **Descriptif :**

Huile de coco biologique vierge issue d'un projet écologique sur les Philippines, cultivée en association des cocotiers et bananiers suivant les règles de l'agriculture biologique sans produits chimiques et uniquement avec des moyens naturels. L'huile de coco vierge est riche en acide gras laurique, un acide gras également présent dans le lait maternel. Dans le corps humain, cet acide gras se transforme en monolaurine aux effets antibactérien, antiviral et antifongique.

#### **Plaisir culinaire :**

Cette huile de coco vierge, provenant de la pulpe fraîche de noix de coco, est une huile alimentaire saine et savoureuse qui permet de multiples utilisations. Sa saveur douce et parfumée donne à vos menus d'ailleurs mais aussi à vos plats de tous les jours une touche fraîche et originale. Cette huile qui supporte bien les températures élevées est particulièrement recommandée pour les pâtisseries et pour donner du croustillant à vos viandes et poissons.

L'huile de coco vierge contient majoritairement des acides gras à chaîne moyenne. Ce type d'acide gras saturé est privilégié dans notre métabolisme, il apporte immédiatement de l'énergie et n'est pas stocké comme dépôt de graisse dans l'organisme.

<http://blogourmandise.canalblog.com/archives/2008/10/17/10982668.html>

## Cuisine de la mer

### Tacaud au four, façon boulangère



#### Ingrédients

- un tacaud de belle taille (800g à 1 kg)
- quatre pommes de terre à chair jaune
- deux oignons rosés de Roscoff (ou autre oignon doux)
- un citron jaune
- beurre
- sel
- poivre noir

#### Recette

Sauf si vous le pêchez vous même, le tacaud est vendu vidé par le poissonnier, vous n'avez plus qu'à enlever les branchies qui donnent un goût amer et à le laver soigneusement. Ne prenez pas garde aux écailles, elles sont petites et très serrées et ne se sentiront pas après cuisson.

Épluchez les pommes de terre et les oignons, puis coupez les en tranches très fines, de même que le citron avec son écorce bien lavée. Répartissez les en écaille au fond d'un plat à four, posez le poisson par dessus. Parsemez généreusement de beurre (*il faut nourrir les pommes de terre!*) de sel et de poivre.

<http://estran.canalblog.com/archives/2008/10/24/10958549.html>



## Cigares farcis aux pommes de terre (Bourek batata)

Des cigares croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur que je vous conseille d'essayer. je les ai servi avec une salade verte avec avocats, tomates et olives.



### Ingrédients :

Il vous faut (pour 10 cigares)

- 1 paquet de feuilles de brick
- 1kg de pommes de terre
- 1 grand verre de lait
- noix de muscade
- fromage rapé
- 1 bouquet de persil ou de coriandre
- 1 petit oignon
- 50g de beurre
- huile pour friture
- sel, poivre

### Recette :

Pelez et coupez vos pommes de terre en morceaux et faites les cuire 20 min dans de l'eau bouillante salée. Écrasez-les puis ajoutez le lait, le beurre, la muscade, le sel et le poivre, mélangez bien puis ajoutez l'oignon et le persil hachés et une poignée de fromage râpé. Laissez refroidir un peu.

Prendre les feuilles de bricks, déposer un boudin de farce vers le bas de la feuille, replier le bas de la feuille sur le boudin, puis les 2 cotés et rouler les cigares. (Il faut les frire en les posant sur l'ouverture afin de la sceller). Faites les frire, égouttez les sur du papier absorbant puis dressez avec des rondelles de citron.

<http://1001saveurs.canalblog.com/archives/2007/06/22/5375508.html>

## *Batata berrania (pommes de terre en sauce blanche)*



### Préparation:

Emincez 1 oignon ou deux (suivant la quantité désirée) et le faire revenir dans un peu d'huile avec sel, poivre, cannelle en poudre, 1 cube de bouillon émietté et 1 branche de thym.

Arrosez d'un peu d'eau portez à ébullition, puis rajoutez les pois chiches (facultatif) et laissez cuire à couvert.

Entre temps, épluchez vos pommes de terre les couper en frites et les faire frire. Réserver.

Une fois l'oignon cuit, plongez vos pommes de terre et laissez s'imprégner de la sauce, saupoudrez de persil frais haché. Vous pouvez rajouter des œufs dessus et laisser cuire à couvert mais c'est facultatif.

Servir accompagné de rondelles de citron

<http://1001saveurs.canalblog.com/archives/2007/02/07/3928406.html#comments>

## *Pommes de terre à l'italienne*



### Ingrédients :

- des pommes de terre (j'en ai utilisé 4)
- 1 gros oignon
- quelques feuilles de salade
- de la crème fraîche épaisse
- sel, poivre

### Recette :

Epluchez vos pommes de terre et coupez-les en dés, faites cuire dans de l'eau salée.

Une fois cuit vous les transvasez et gardez au chaud.

Dans une autre marmite vous faites revenir votre oignon émincé avec du beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide, ajoutez la salade coupée en lamelles et faites revenir pendant 1 à 2 min, ajoutez la crème fraîche, sel et poivre puis les pommes de terre et remuez délicatement

<http://1001saveurs.canalblog.com/archives/2007/06/01/5150842.html#comments>

## Keftas de légumes

Une délicieuse recette tunisienne que j'ai trouvé chez [Soumia](#).



### Ingrédients :

#### pour 2/3 personnes :

- 1/2 botte de persil
- 3 pommes de terre
- 2 petits oignons (ou 1 gros)
- 2 à 3 carottes de taille moyenne

- 2 oeufs (**je n'en ai utilisé qu'1**)
- sel, épices (curcuma, cumin, poudre de menthe, tabel\*..)
- quelques câpres que vous laverez bien avant pour ôter le sel (**je n'en ai pas mis**)
- de la farine

### Recette :

Faites cuire les pommes de terre épluchées et lavées dans de l'eau salée ou à la vapeur. Puis écrasez-les en purée, réservez.

Lavez et ciselez très finement le persil; coupez les oignons finement. Dans une sauteuse sans matière grasse, faites revenir les oignons puis le persil, sur feu doux et en remuant constamment jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Videz dans une assiette et laissez refroidir.

Ensuite, râpez les carottes (grille moyenne). Réservez.

Dans un saladier, mettez les patates écrasées ; ajoutez-y le mélange "oignons + persil". Mélangez bien. Salez, poivrez et ajoutez les épices (cumin, curcumma, tabel, menthe séchée en poudre, quelques câpres. Mélangez puis ajoutez les carottes râpées et mélangez de nouveau. Puis ajoutez, les œufs 1 à 1 en mélangeant à chaque fois avant d'ajouter le suivant. Pour les œufs, ça dépend de votre farce : il faut que celle-ci ne soit ni sèche, ni dure ou ni trop molle.

Façonnez donc des petites boules à la main ; farinez-les puis faites-les frire.

Servez de préférence accompagnés d'une assiette de légumes ou d'une sauce de tomate parfumée à l'ail et/ou basilic ou une sauce de votre choix et pour les plus gourmands, servir avec des frites et mayonnaise.

le tabel est un mélange d'épices comme le ras el hanout qu'on retrouve en tunise et dans l'est de l'algerie.

<http://1001saveurs.canalblog.com/archives/2007/06/07/5215871.html#comments>

## Sfiriya Qsentena (croquettes de pommes de terre)

Voici une délicieuse recette originaire de la région de Constantine dans l'est algérien. Il existe également une variante de ce plat, appelé "Sfiriya djzayer" qui se prépare à Alger et dans laquelle les croquettes de pommes de terre sont remplacées par des croquettes à base de chapelure, de fromage.



### Ingrédients :

- 500g de viande de mouton, de bœuf ou de poulet
- 1 poignée de pois chiches trempés la veille
- 1 oignon
- 2 c. à s. d'huile

- 1 c. à s. de beurre ou de smen
- tabil ou ras el hanout - sel, poivre.

pour les croquettes:

- 1 kg de pommes de terre
- 2 oeufs
- 1 petit oignon
- 1 bouquet de persil
- 30g de beurre
- 1 c. à s. de chapelure + un peu pour la panure
- 100g de fromage râpé
- sel, poivre

Disposez la viande en morceaux dans une cocotte ou un fait-tout. Ajoutez l'oignon émincé, le beurre, l'huile, la moitié du persil haché, les épices, sel et poivre. Faites revenir pendant quelques minutes. couvrez avec 1/2 litre d'eau environ. plongez les pois chiches dans la sauce, couvrez et laissez cuire. Entre-temps épluchez les pommes de terre et faites les cuire dans l'eau salée ou à la vapeur. Réduisez les en purée puis ajoutez l'oignon haché, du persil haché (réservez en un peu pour décorer le plat final, moi j'ai oublié de le faire), le fromage, la chapelure et 1 oeuf. Salez et poivrez.

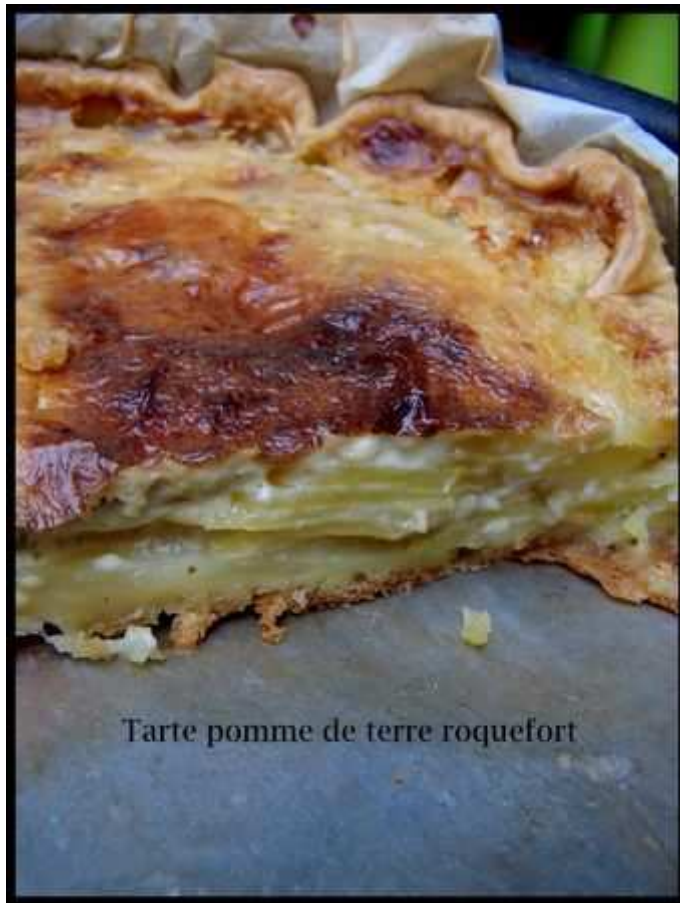
Confectionnez soit des boulettes, des petites galettes (comme moi) ou des bâtonnets (comme chez kaouther). Roulez les dans un oeuf battu puis dans un peu de chapelure ou de farine. Laissez reposer 1/2 h au frais. Faites frire vos croquettes de pomme de terre, et laissez-les égoutter.

Lorsque la viande et les pois chiches sont cuits, réduisez la sauce, versez le tout dans un plat de service. Disposez autour les croquettes de pomme de terre. Servez et arrosez les croquettes de sauce.

<http://1001saveurs.canalblog.com/archives/2008/10/11/10907079.html>

*Pour courir il faut des vitamines*

## *Tarte pomme de terre roquefort*



### Ingrédients :

1 pâte feuilletée

40cl de crème semi épaisse

150 g de Roquefort

500g de pomme de terre

### Recette :

Pelez les pommes de terre et passez les au robot pour les couper en fines lamelles.

Mettez les dans une casserole remplie d'eau, portez à ébullition et laissez cuire 5 minutes à partir de l'ébullition.

Égouttez, salez légèrement.

Écrasez le roquefort à la fourchette et ajoutez la crème, mélangez afin d'obtenir un mélange à peu près homogène.

Déroulez la pâte feuilletée, foncez la dans votre moule à tarte et piquez la. Versez les pommes de terre puis la crème au roquefort.

Enfournez à 180° pour une heure. Si le dessus dore trop vite, couvrez avec une feuille de papier d'aluminium jusqu'à la fin de la cuisson.

<http://celiael.canalblog.com/archives/2008/10/26/11039230.html>

## Mélodie en cuisine

### Croquettes de thon



#### Ingrédients

- 1 grosse pomme de terre
- 1 boîte de thon au naturel
- 1 échalote
- 9 tomates cerises (c'est ce que j'ai mis maintenant on n'est pas 1 près !)
- 1 œuf
- quelques brins de ciboulette
- un peu de fécule

Faire cuire la pomme de terre épluchée et rincée dans de l'eau bouillante. Je l'ai coupée en 4 pour accélérer la cuisson. Sur la fin, rajouter les tomates cerises dans l'eau de façon à les éplucher et à les écraser facilement. Emincer l'échalote et la ciboulette, les mettre dans un bol. Ajouter le thon émietté, la pomme de terre écrasée et les tomates (écrasées aussi). Ajouter l'œuf. Mélanger.

Façonner des petites croquettes (j'en ai fait 9 avec cette quantité d'ingrédients). Les passer dans de la fécule pour les enrober. J'ai utilisé de la fécule de pomme de terre mais de la Maïzena serait tout aussi bien.

Faire chauffer un peu d'huile d'arachide dans une poêle et faire revenir les croquettes 3 minutes environ de chaque côté.

Je les ai servies accompagnées d'une petite salade verte, c'était très bon !

<http://melodieencuisine.canalblog.com/archives/2008/06/28/9730390.html>

## Tarte aux légumes d'hiver et au reblochon



### Ingrédients

- 2 poireaux
- 2 carottes
- 2 pommes de terre
- 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- 1 petit reblochon (ou la moitié d'un gros)
- 2 cs de crème fraîche épaisse
- 1 cc de gros sel aromatisé (menthe, piment, curry, cumin pour moi)

### Préparation

Peler les légumes, les couper en gros dés et les mettre à cuire à la vapeur.

J'ai l'option cuit-vapeur dans mon rice-cooker, c'est donc là-dedans que je l'ai fait. J'ai choisi la vapeur pour conserver au maximum les vitamines des légumes et parce que ce n'est pas gras (on va suffisamment ajouter de matière grasse par la suite !)

Mettre la pâte feuilletée dans un plat à tarte, garnir avec les légumes, répartir sur le dessus la crème, le sel et le reblochon coupé en dés. Enfourner 40 minutes à 180° (à 200° les 10 dernières minutes pour que ça dore bien).

Voilà un plat simple et délicieux ! A noter : si Michaël aimait les champignons, j'aurais mis aussi des champignons de Paris dans ma tarte (au lieu de les mettre dans ma salade !)



<http://melodieencuisine.canalblog.com/archives/2008/10/29/11143727.html>



## Visites gourmandes

### *Pommes de terre et petits pois au lait de coco et épices*



#### Ingrédients pour 4 personnes

Une douzaine de pommes de terre.

2 oignons.

1 gousse d'ail.

1 morceau de gingembre frais râpé (j ai utilisé 2 cm)

1 cuillère à café de coriandre moulue.

1 cuillère à café de curcuma.

4 gousses de cardamome.

2 clous de girofles.

1 petite boîte de lait de coco

2 grosses poignées de petits pois (j'ai utilisé des petits pois surgelés que j'ai fais décongeler)

Sauce piment chinoise.

#### Recette

Peler puis couper les pommes de terre en gros dés.

Mettre dans l'eau bouillante pendant 10 minutes, pour commencer à cuire les pommes de terre.

Dans une sauteuse,

Faire colorer les oignons dans de l'huile.

Ajouter les morceaux de gingembre frais et l'ail écrasé et continuer à faire revenir doucement.

Mettre les épices (curcuma, coriandre, cardamome et girofle)

Verser le lait de coco.

Ajouter un peu de sauce piment chinois, si vous aimez les plats relevés.

Mettre les pommes de terre et laisser mijoter pendant 10 minutes.

Au bout de 10 minutes mettre les petits pois et continuer la cuisson encore 5 à 10 minutes (voir un peu plus) en fonction de la fermeté des pommes de terre.

*Un résultat sympa pour ces pommes de terre épicées.*

<http://www.visites-gourmandes.com/blog/pommes-de-terre-et-petits-pois-au-lait-de-coco-et-epices/>

## Cuisine Framboise

### Pommes sautées de Cuisine Framboise



#### Ingrédients :

1kg de pommes de terre  
1 gros oignon ou 2 moyens  
2 c à soupe d'huile d'olive + 1  
1 c à café de paprika  
1 c à café de 4 épices  
1 pointe de poudre de chili  
Moulin 5 baies  
Sel

Brins de persil

#### Recette :

Préchauffer le four à 180°C. Laver les pommes de terres, les sécher et les mettre à cuire 1h dans le four.

Les laisser tiédir avant de les couper en quartiers.

Préparer la marinade avec les épices. Verser sur les pommes de terre.



Dans 1 c à soupe d'huile faire revenir les oignons puis incorporer les pommes de terre. Saler, poivrer et laisser cuire 15mn environ en remuant jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et croustillantes.

<http://framboisecuisine.blogspot.com/2008/10/rue-des-martyrs-la-rue-des-bobos.html>

## Dans la cuisine de Sophie

### L'idée du week-end : gratin de pommes de terre au crottin de chèvre



#### Ingrédients

Pour 2 personnes

4 pommes de terre  
1/2 litre de lait entier  
2 cuillères à soupe de crème fraîche  
1 crottin de chèvre  
sel, poivre  
une gousse d'ail  
un peu d'huile d'olive

#### Préparation.

Peler et émincer les pommes de terre en rondelles assez fines. Peler et enlever le germe de la gousse d'ail. Dans une grande casserole, faire bouillir le lait avec l'ail, un peu de sel et de poivre. Baisser le feu et y déposer les pommes de terre. Laisser cuire doucement pendant 15 minutes.

#### Finition et cuisson.

Huiler deux plats à gratin individuels. Disposer les rondelles de pomme de terre dans les plats à gratin, couvrir à hauteur avec le lait. Surmonter chaque gratin d'une cuillère à soupe de crème fraîche et disposer des petites tranches de crottin de chèvre sur toute la surface. Donner un dernier tour de poivre du moulin et verser un filet d'huile. Glisser dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 minutes à 1h00 environ.

<http://danslacuisinedesophie.blogspot.com/2008/11/lide-du-week-end-gratin-de-pommes-de.html>

## Cuisine gourmande

### *Religieuse pommes de terre abricots secs au caramel à la pêche*

Ne cherchez pas la pâte à chou ! Il n'y en a pas. Association sucrée salée pour ... l'entrée, ou le plat (en accompagnement d'un magret de canard par exemple ...) ou en dessert. Je m'y perds!



#### Ingrédients :

4 grosses pommes de terre  
30g de beurre  
2 jaunes d'œufs  
sel  
poivre  
piment d'Espelette

noix de muscade  
6 abricots secs  
1 verre de jus de pêche  
1 cuillère à soupe de sucre semoule

#### Préparation :

Peler les pommes de terre et les verser dans une casserole d'eau froide salée. Porter à ébullition et faire cuire jusqu'à ce que la chair soit bien tendre. Egoutter. Ecraser les pommes de terre à la fourchette. Saler, poivrer. Ajouter la noix de muscade râpée et du piment d'Espelette. Il faut que la purée soit bien assaisonnée. Ajouter le beurre, puis un jaune d'œuf et bien mélanger.

Faire dessécher la purée dans une poêle en remuant continuellement. La purée est prête lorsque le mélange se détache tout seul des bords. On peut alors la travailler à la main sans qu'elle colle.

Préchauffer le four à 180°.

Couper 4 abricots secs en petits dés.

Prendre de la purée dans le creux de la main. Parsemer l'intérieur de quelques dés d'abricot et façonner en boules de taille moyenne. Réaliser la même opération pour obtenir des petites boules.

Dorer avec le jaune d'œuf restant puis assembler les religieuses : une grosse boule de purée montée d'une petite boule de purée.

Faire cuire 10 mn environ jusqu'à obtenir une belle coloration.

Pendant ce temps là, préparer le caramel à la pêche : dans une casserole, faire réduire le jus de pêche avec le sucre de façon à obtenir un caramel bien liquide. Ajouter 2 abricots secs coupés en dés très fins.

Dresser dans une assiette la religieuse et verser une cuillère de caramel à la pêche par dessus.

<http://cuisinegourmande.blogspot.com/2007/06/religieuse-pommes-de-terre-abricots.html>

## *Parmentier de canard confit*



### Ingrédients :

2 cuisses de canard confit  
4 grosses pommes de terre ou 6 petites  
2 échalotes  
1 gousse d'ail  
sel  
poivre  
noix de muscade  
30g de beurre  
persil  
1 petite poignée de gruyère râpé  
2 cuillères à soupe de chapelure  
1 cuillère à soupe de parmesan râpé

### Préparation :

Peler les pommes de terre et les mettre dans une casserole. Mouiller à hauteur. Saler. Porter à ébullition et faire cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres.

Egoutter, écraser à la fourchette. Ajouter le beurre et mélanger. Saler, poivrer. Ajouter la noix de muscade râpée et le persil ciselé. Réserver. Préchauffer le four à 180°.

Dans une poêle faire dorer les échalotes finement ciselées avec un peu de matière grasse. Réserver.

Bien dégraisser les cuisses de canard confit. Conserver un peu de graisse pour le moule. Retirer la peau, les os puis "émietter" le canard confit. Répartir les échalotes dans la préparation.

Graisser le moule qui servira à cuire le Parmentier avec un peu de graisse de canard restant. Eplucher l'ail et piquer la gousse sur une fourchette. Frotter le plat avec la gousse d'ail. Verser la viande. Recouvrir de purée de pommes de terre. Parsemer de gruyère, d'un peu de chapelure et finir par le parmesan. Faire cuire 20mn.



<http://cuisinegourmande.blogspot.com/2007/06/parmentier-de-canard-confit.html>

## *Galettes de pomme de terre, gouda au cumin*

Pour un apéro original, en entrée ou en plat ... La pomme de terre neutralise le côté gras du fromage ... On obtient donc des galettes "légères", croustillantes sur les côtés et fondantes à l'intérieur, délicatement parfumées... Décidemment j'adore le cumin !



### Ingrédients pour une dizaine de galettes:

2 œufs  
100g de gouda au cumin  
50g de chapelure  
1 belle pomme de terre  
sel  
poivre  
persil

### Préparation :

Faire cuire une pomme de terre à l'anglaise (mettre dans une casserole d'eau salée froide puis porter à ébullition : cette technique permet de garantir une cuisson homogène de la pomme de terre).

Pendant ce temps, râper le gouda au cumin et réserver dans un saladier. Séparer les blancs des jaunes. Réserver les jaunes. Monter les blancs en neige dans un saladier.

Eplucher la pomme de terre et l'écraser à la fourchette. Ajouter les deux jaunes d'œufs. Mélanger rapidement afin que les jaunes ne cuisent pas. Ajouter le gouda râpé : il fond en se mélangeant à la pomme de terre. Ajouter la chapelure. Saler, poivrer, ajouter le persil. Ajouter délicatement les œufs en neige cuillère par cuillère afin de ne pas "casser" les blancs. Pour l'apéro : façonner en boulettes, rouler dans de la chapelure et faire dorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Egoutter sur un papier absorbant. Servir sur une pique en bois.

En entrée ou en plat : façonner en galettes, faire dorer dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Egoutter sur un papier absorbant. Servir avec une salade.

<http://cuisinegourmande.blogspot.com/2007/11/galettes-de-pomme-de-terre-gouda-au.html>

## Cahier gourmand

### Gâteau sucré à la pomme de terre



#### Ingredients :

##### pour le gâteau

- 300 g de pommes de terre Charlotte
- 120 g de beurre 1/2 sel
- 3 œufs
- 125 g de poudre d'amandes
- 130 g de sucre + 20 g
- le zeste d'un citron
- 1 c. à café de jus de citron

- 1 cuillère à soupe de noyau de Poissy (ou tout autre alcool)
- 2 cuillères à soupe de farine pour le moule (facultatif)

##### pour le caramel au beurre salé

- 100 g de sucre
- 2 c. à soupe d'eau
- 40 g de beurre aux cristaux de sel
- 10 cl environ de crème liquide

##### Preparer le gâteau :

Mettre le beurre à fondre jusqu'à obtention d'une couleur noisette. Laisser refroidir et décanter.

Pour donner de la finesse à la poudre d'amande, la passer au moulin à café (ou au blender). Réserver.

Eplucher les pommes de terre, les couper en morceaux et une fois lavées, les mettre à cuire dans une casserole d'eau non salée pendant environ 25 min (vérifier avec la pointe d'un couteau).

Les égoutter et les passer au presse-purée. Mettre ensuite la pulpe obtenue dans un chinois et à l'aide d'une cuillère en bois, l'écraser pour obtenir une pulpe fine.

Ajouter les jaunes d'œufs, la poudre d'amande, 130 g de sucre. Verser doucement le beurre refroidi en évitant les impuretés déposées au fond et mélanger. Incorporer le zeste de citron ainsi que le jus, l'alcool (pouvant être remplacé par du jus de citron).

Battre en neige les blancs et les ajouter à l'appareil.

Beurrer et fariner (facultatif) un moule rond de 18 à 20 cm et y verser la préparation.

Saupoudrer le gâteau des 20 g de sucre restant et mettre à cuire th 6 pendant 45 min (la pointe d'un couteau doit ressortir sèche) .

### Préparer le caramel :

*Peut se faire à l'avance et se réchauffer quelques secondes au micro-onde.*

Mettre le sucre dans une casserole à fond épais (si possible en cuivre) et ajouter 2 c. à soupe d'eau.

Sans remuer la casserole, laisser fondre le sucre jusqu'à obtention d'un caramel blond (trop foncé, il deviendrait amer). Verser alors la crème liquide tout en remuant, celle-ci va stopper la cuisson du sucre et le caramel gardera sa couleur ambrée. Quand le mélange est bien homogène, incorporer le beurre en mélangeant.

Verser dans une coupelle et réserver jusqu'à dégustation.



<http://cahiergourmand.canalblog.com/archives/2008/11/06/11263099.html>



## Du côté de chez Willow

### Eclatons nous avec la patate indienne...



#### Ingrédients :

#### Pour 8 galettes:

- 6 pommes de terre
- sel, piment
- épices tandoori
- curry

#### Recette

Peler les pommes de terre. Les râper et les mélanger aux épices ainsi qu'au sel et au piment. Dans une petite poêle à blinis huilée, cuire les galettes une à une en écrasant des tas de pommes râpées. Retourner avec précaution et cuire l'autre face. Réserver sur une assiette.

<http://chez-willow.blogspot.com/2008/11/eclatons-nous-avec-la-patate-indienne.html>

*Pommes de terre frappées, au thym & à l'huile d'olive*



Ingrédients

10 pommes de terre - 5cl d'huile d'olive - 1 belle branche de thym - sel - poivre - fleur de sel

Recette

Emiettez le thym dans l'huile d'olive. Ajoutez sel et poivre à votre goût. Réservez.

Nettoyez bien vos pommes de terre, sans les éplucher, et placez les dans le panier du cuit vapeur. Faites les cuire 10mn à partir du chuchotement.

Préchauffez le four à 180°C.

Pour chaque pomme de terre : déposez la sur un torchon propre, aplatissez la pour l'écraser légèrement, déposez la sur un papier cuisson ou un papier silicone posé directement sur la plaque allant au four.

Lorsque toutes les pommes de terre sont prêtes sur le tapis, huilez les au pinceau avec le mélange huile/thym. Enfourez pour 15mn.

Au moment de servir, parsemez les pommes de terre de fleur de sel.

## *La petite pâtisserie d'Iza*

### *Potato Bread*



#### **Pour 2 gros pains**

- 225 gr de pomme de terre
- 150 ml de l'eau de cuisson des pommes de terre
- 10 gr de levure lyophilisée
- 350 gr de farine
- 115 gr de farine complète
- 2càc de sel
- 25 gr de beurre

1. J'ai fait cuire les pommes de terre à l'eau puis je les ai épluchés et écrasées en purée. Je me suis ensuite rendu compte que la recette disait de les éplucher de les couper en tranches et ensuite seulement de les faire cuire à l'eau. De plus, j'aurai du peut-être les écraser avec un peu d'eau de cuisson car je me suis retrouvé avec plein de morceaux de pomme de terre dans la pâte. Je les ai écrasés un à un au moment du pétrissage mais quel boulot!

2. Dans un saladier verser les farines, le sel. Ajouter la levure. Émietter le beurre dans la farine.

3. Laisser la purée refroidir.

4. Ajouter la purée à la farine.

5. Ajouter l'eau de cuisson (tiède).

6. Pétrir comme pour une pâte à pain au moins 10 min.

7. Mettre la pâte dans un (grand) saladier.

8. Laisser doubler de volume (1 heure environ).

9. Séparer la pâte en 2 pâtons et installer sur une plaque recouverte de papier de cuisson. Couvrir la pâte de film alimentaire huilée et laisser gonfler la pâte pendant 30 min. Faire des marques en damier au couteau sur les pains et saupoudrer d'un peu de farine.

10. Faire cuire entre 30 et 35 min. dans un four préchauffé à 200 degrés. Laisser refroidir.

<http://sucrengrain.canalblog.com/archives/2008/11/08/10993507.html>

## *Nuage de lait*

### *Pommes de Terre au Four au Thym et Romarin*



Temps de Prépa: 10 mn  
Temps de Cuisson: 45 mn

#### Ingrédients

Pour 4 personnes

- 8 Pommes de Terre à chair ferme (2 par personne)
- 16 fines Tranches de Poitrine Fumée
- 16 Brins de Romarin
- 16 Brins de Thym
- Huile d'Olive
- Fleur de Sel

#### Préparation:

- \* Préchauffer le four Th. 6/7 (200°C)
- \* Laver et sécher les pommes de terre puis les couper en deux.
- \* Poser sur chaque demi pomme de terre, un brin de Romarin et un brin de Thym.
- \* Faire tenir les herbes en enroulant en tranche de poitrine fumée.



- \* Déposer les pommes de terre ainsi parées dans un plat allant au four ou votre lèche frite puis arroser les d'un filet d'huile d'olive et enfourner pour 45 mn environ. Servir avec un peu de fleur de sel.

<http://jojocuisine.canalblog.com/archives/2008/11/09/11279385.html>

## *Salade de pommes de terre à la marocaine*



### Ingrédients pour 2 personnes

- 500 grs de pommes de terre à chair ferme
- 1 cc de cumin en poudre
- 1 cc de paprika
- 1/2 jus de citron
- 1 gousse d'ail

- Quelques brins de coriandre fraîche
- huile d'olive
- sel/ poivre
- 1 pincée de piment de Cayenne
- Carottes cuites en rondelles

### Préparation:

- \* Effeuillez la coriandre et hachez l'ail.
- \* Cuire les pommes de terre épluchées, elles doivent être encore fermes. Egoutter les puis couper les en gros dés ou rondelles assez épaisses, les remettre ensuite dans une grande casserole ou sauteuse sur un feu moyen avec un peu d'huile d'olive.
- \* Ajouter le jus de citron, le cumin, la coriandre hachée, le piment, le paprika et l'ail bien mélanger. Saler et poivrer. Laisser sur le feu durant environ 2 mns.
- \* J'ai ajouté en fin de cuisson les rondelles de carottes cuites.
- \* Servir tiède ou froid après avoir ajouté la coriandre effeuillée.

*(C'est délicieux, bien parfumé)*

<http://jojocuisine.canalblog.com/archives/2007/04/23/4638852.html#comments>

## Pommes de terre farcies a la cancoillotte



### Ingrédients

pour 4 pers (2,5 points)

- 8 petites pommes de terre
- 100 g de râpé de jambon
- 120 g de cancoillotte à 5 %
- 8 cc de crème fraîche à 8 %
- persil
- sel / poivre

### Recette

Lavez les pommes de terre. Les faire cuire non épluchées à la vapeur pendant 12 mn à l'autocuiseur. Coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur. Les creuser à l'aide d'une cuillère.

Dans un saladier, mélangez : la chair des pommes de terre, le râpé de jambon, la cancoillotte, le poivre, le persil et un peu de sel.

Garnir les demi-pommes de terre avec ce mélange, les placer dans un plat en verre et les passer environ 4 mn au four micro-ondes, puissance moyenne, ou 12 mn au four traditionnel, 220°C (th.7).

Personnellement, je préfère la cuisson au four.

Il m'arrive de cuisiner ce plat en accompagnement comme il est proposé dans le livre. Mais en plat, c'est délicieux.

Au moment de servir, versez la crème sur chaque pomme de terre.

*Pour la vinaigrette "cadeau" de chez weight - Watchers, la voici :*

Pour 1 personne (0 point)

- 1 échalotes
  - 2 cc de crème fraîche 8% ou 4%
  - 1 cc de moutarde
  - 2 CS de vinaigre
  - persil, sel, poivre
- \* Mélangez tous les ingrédients après avoir épluché et émincé l'échalote.

<http://jojocuisine.canalblog.com/archives/2006/09/27/2777359.html#comments>

## Pommes de terre au laurier

pour bbq



### Ingrédients

pour 4 personnes

- 4 Pommes de Terre Spécial Four
- 4 belles feuilles de Laurier
- Fleur de Sel
- Huile d'Olive
- Papier Aluminium



### Préparation:

- \* Laver et sécher les pommes de terre.
- \* Faire une entaille dans chaque pommes de terre (ne pas ouvrir jusqu'au bout) et glisser une feuille de laurier dans chaque entaille.
- \* Déposer chaque pomme de terre sur un carré de papier aluminium.
- \* Badigeonner chaque pomme de terre avec de l'huile d'olive et saupoudrer de fleur de sel.
- \* Emballer les pommes de terre et déposer dans les braises du BBQ.
- \* Il faut compter environ 40 mn pour la cuisson mais à surveiller en piquant de temps en temps dans la pomme de terre avec un pic ou une fourchette.



*(Rien de plus simple.... et puis, pour les jour sans BBQ, pourquoi ne pas les préparer dans le four?)*

<http://jojocuisine.canalblog.com/archives/2008/08/03/10107669.html#comments>

## *Caro (non bloggeuse mais gourmande)*

### *La crique : (une crêpe de pommes de terre !)*

#### Ingrédients :

Pour 4 personnes : 1 kg de pommes de terre, 3 œufs, 2 oignons, 150 g de beurre, sel, poivre

#### Recette :

Eplucher les pommes de terre, les laver et les éponger avec un torchon. Les râper ensuite dans un saladier en utilisant une râpe à gros trous. Saler et poivrer. Peler les oignons et les émincer très finement, les ajouter dans le saladier et mélanger. Casser les œufs dans un bol, les battre en omelette, saler, poivrer.

Verser sur la préparation précédente et mélanger à fond. Faire chauffer la moitié du beurre dans une poêle. Verser la préparation et l'aplatir au fond de la poêle avec une spatule pour former une galette régulière. Faire cuire sur feu moyen pendant 15 minutes sans remuer. Poser une grande assiette sur la poêle et retourner le tout. Faire à nouveau glisser la crique dans la poêle après y avoir rajouté le reste du beurre. La laisser cuire pendant une quinzaine de minutes.

Lorsqu'elle est bien croustillante, la faire glisser dans un plat chaud et servir aussitôt.

Tu accompagnes ta crique d'une salade, c'est fantastique !!!

C'est vraiment pas long à faire, et assez simple (j'y arrive ;))



## *Dans la cuisine de Charlotte*

### *Gratin aux 2 pommes et endives*

Un petit goût sucré salé avec ces fruits et légumes d'automne, un accompagnement idéal!



#### Ingrédients :

Pour 4 personnes:

- 5 pommes de terre
- 3 endives
- 2 pommes
- 10 cL de crème liquide

#### Recette :

Faire revenir les pommes de terre et pommes coupées en fines lamelles dans un peu de beurre. Ajouter les endives coupées en petits morceaux. Faire revenir (en ajoutant un peu d'eau ou de vin blanc) jusqu'à ce que les pommes de terre soient fondantes. Ajouter alors la crème liquide et laisser 5 min sur le feu.

Transférer le mélange dans un plat à gratin, saupoudrer de comté et enfourner environ 15 min.

<http://charlottecuisine.canalblog.com/archives/2008/11/11/index.html>

## *Les gourmandises des p'tites blogueuses*

### *Pour avoir la patate*



Voici la recette 'tout con, tout bon' des p'tites patates au four pour avoir la patate !

Brosser vos patates sous l'eau, les couper en 2 dans le sens de la longueur (prendre des pommes-de-terre bio pour garder la peau, sinon vous allez manger plein de pesticides : bêêerrrk !).

Caresser une plaque à pâtisserie à l'huile d'olive, poser les patates dessus (chair sur la plaque, peau vers le haut), les asperger d'huile d'olive, parsemer de gros sel gris.

Et hop au four préchauffé Th. 6 pendant 40 min.

On les sort, on les dévore ;)

C'est entre la frite et la chips maison... en meilleurs. Moelleuses et croustillantes, c'est à ce taper le cul par terre !

(bon j'ai du bol, j'ai des patates bio de compèt qui viennent tout droit du jardin de ma belle-mère)



<http://blogourmandise.canalblog.com/archives/2007/02/27/4145071.html#comments>

## *Talon haut et cacao*

### *Ecrasé de pommes de terre à la fève Tonka*



Ecrasé de pommes de terre à la fève Tonka  
(2 personnes)

#### Ingrédients :

4 belles pommes de terre (la variété que vous aimez)  
1/4 de cc de fève Tonka réduite en poudre  
Fleur de sel  
Huile d'olive

#### Recette :

Éplucher les pommes de terre et les couper en dés. Les faire cuire à la vapeur.  
Une fois cuites, les écraser légèrement à la fourchette (sans les réduire en purée, il faut qu'il y ait encore des petits morceaux).  
Ajouter la fève Tonka, la fleur de sel, un peu d'huile d'olive et mélanger délicatement.  
Déguster sans attendre avec un poulet rôti.

<http://talonhautetcacao.canalblog.com/archives/2008/04/15/8815218.html>

## D'amour, d'eau fraîche et de gourmandise

### Gratin de potiron aux pommes de terre, à la pancetta et au reblochon

Un plat de saison qui réchauffe !



#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 6 pommes de terre charlottes
- 800g potiron
- 1 oignon
- 30g beurre

- 1/2 botte de ciboulette ciselée
- 250g pancetta
- 1/2 reblochon
- sel, poivre

#### Recette :

Faites cuire les pommes de terre en chemise, 20 minutes, dans l'eau bouillante salée.

Épépinez le potiron, enlevez la peau et coupez la chair en dés. Epluchez l'oignon et hachez-le.

Faites revenir l'oignon dans le beurre à la poêle et ajoutez le potiron. Faites revenir à feu moyen, 15 minutes, en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Assaisonnez et ajoutez la ciboulette.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles.

Préchauffez le four à 200°C.

Tapissez des plats à gratin individuels avec la moitié de la pancetta. Couvrez avec la moitié des pommes de terre. Étalez ensuite la compote de potiron. Terminez par le reste de pommes de terre. Poivrez et couvrez de pancetta.

Coupez le reblochon en tranches et placez-les par-dessus.

Faites cuire 15 minutes au four. Servez chaud.

<http://boisdesneux98mmh.canalblog.com/archives/2008/11/12/11255184.html>

## Tarte aux pommes de terre et aux artichauts

Une tarte qui change...



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 200g pommes de terre à chair ferme
- 1l bouillon de légumes
- 1 boîte de fonds d'artichauts (400g)
- 250g jambon cuit en 1 tranche
- 3 œufs
- 6 càs crème fraîche
- 2 échalotes
- 1 fond de pâte brisée
- sel, poivre

### Recette :

Epluchez les pommes de terre et faites-les cuire 15 minutes dans le bouillon. Passez sous l'eau froide et égouttez.

Préchauffez le four à 180°C.

Égouttez les fonds d'artichauts et coupez-les ainsi que le jambon en dés. Epluchez et hachez les échalotes.

Dans un bol, fouettez les œufs avec la crème, salez et poivrez.

Coupez les pommes de terre en petits dés et mélangez-les délicatement avec les fonds d'artichauts, le jambon et les échalotes.

Étalez le fond de pâte sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Répartissez-y les légumes et le jambon, puis nappez d'œufs à la crème et faites cuire 35 minutes au four.

Servez chaud ou tiède.

<http://boisdesneux98mmh.canalblog.com/archives/2008/11/14/11255253.html>

## Ligne et papilles

### *Cuisson basse température : Porc à la moutarde à l'ancienne aux parfums de sauge et pomme de terre*



1kg de porc à ragout (choisissez des morceaux un peu "gras", la viande sera bien moelleuse)  
3 càs de moutarde à l'ancienne  
5 feuilles de sauge  
5 carottes

5 pomme de terre  
2 càc d'huile d'olive.

Préchauffer le four à 100/110°

Dans une poêle faire revenir la viande coupée en gros morceaux de tous les côtés dans l'huile chaude.

Lorsqu'elle a une belle couleur, arrêter le feu et ajouter la moutarde et 5 cl d'eau. Bien mélanger pour que la viande soit imprégnée de toutes parts. Eplucher les carottes et les coupées en rondelles en biais. Les déposer au fond d'une cocotte allant au four. Déposer dessus les feuilles de sauge. Verser la viande, mettre un couvercle et enfourner.

Laver les pommes de terre et les mettre chacune dans du papier alu. Les mettre aussi au four. Laisser cuire 6 heures. Arroser de temps à autre la viande avec le jus. Si nécessaire ajouter un peu d'eau.

NB : Cette cuisson longue et douce confère à la viande un fondant exceptionnel. Vous pouvez préparer votre plat le midi, le mettre au four pour le repas du soir. Ne hurlez pas pour la consommation électrique du four : la cuisson douce est peu gourmande en énergie ;-)

Profitez-en pour faire des légumes ou fruits déshydratés (tomates séchées par exemple ou chips de pommes pour l'apéro). J'ai utilisé des pommes de terre Agatha, je suis curieuse de savoir ce que cela donne avec des pommes de terre à chair ferme. Si vous tentez cette recette glissez aux côtés de pommes de terre vieilles une pomme de terre à chair ferme et revenez me dire!

<http://www.lignepapilles.com/archive/2008/11/14/cuisson-basse-temperature-porc-a-la-moutarde-a-l-ancienne-au.html>

## Confiture maison

### Old-Fashioned Hash-Browns



Les hash browns sont une spécialité dans laquelle les pommes de terre sont sautées à la poêle après avoir été râpées, découpées en julienne ou en cubes. Selon les cultures en Amérique du Nord, les hash browns sont soit râpés avant d'être cuits, et on les sert au petit-déjeuner accompagnés d'œufs, de saucisses ou de bacon, soit à base de dés de pommes de terre précuits à l'eau puis grillés à la poêle, et servis en garniture d'une viande, au déjeuner ou au dîner.

#### Ingrédients pour 4 à 5 personnes:

- 7 ou 8 pommes de terre moyennes
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil à soupe de beurre
- sel et poivre fraîchement moulu

#### Méthode:

Peler les pommes de terre et les couper en cubes de même taille (1,5 à 2 cm). Verser dans une casserole d'eau froide, saler légèrement et porter à ébullition. Couvrir à moitié, cuire pendant 5 minutes en maintenant une légère ébullition. Les cubes doivent être presque cuits mais pas tout à fait. Égoutter immédiatement et essuyer si besoin, pour retirer le maximum d'humidité (les hash browns en seront plus croustillants). *Cette étape peut-être effectuée jusqu'à 1 heure à l'avance.*

Dix à quinze minutes avant de servir, chauffer un peu d'huile d'olive et de beurre dans une poêle de 20 cm de diamètre, sur feu assez vif. Quand la mousse du beurre a presque complètement disparu, ajouter les pommes de terre. Laisser une vingtaine de secondes, puis retourner (ou faire sauter), et recommencer jusqu'à ce qu'elles soient dorées de chaque côté. Ajouter quelques gouttes d'huile d'olive si besoin pour empêcher le fond de coller. Saler et poivrer légèrement, puis commencer à écraser les morceaux à la spatule. Baisser le feu, ajouter des petits morceaux de beurre par-ci par-là, couvrir et laisser cuire 1 minute ou 2, jusqu'à ce qu'une croûte se forme au fond.

Retourner le gâteau de pomme de terre sur une assiette et le faire glisser dans la poêle afin de griller l'autre côté, 1 minute ou 2. Servir sur un plat.

<http://confituremaison.blogspot.com/2008/11/petit-dner-dautomne-entre-amis.html>

## Un an pour faire son cooking out

### Gnocchi patate et châtaigne



#### Ingrédients pour 4

##### Pour les gnocchi

800 g de pommes de terre

200 g de châtaignes fraîches, cuites, épluchées et broyées comme détaillé ici

200 g de farine

1 œuf

Sel et poivre

Pour l'accompagnement

800 g de rôti de porc

3 échalotes

un petit bouquet de sauge

40 g de beurre

½ verre de Marsala

½ vert d'eau

Sel et poivre

#### Recette

Eplucher les pommes de terre et les cuire à la vapeur pendant 20 à 30 min. selon la grosseur. *Je les cuit 10 à 15 min. au micro-onde.* Pendant ce temps dans une cocotte faire fondre le beurre et y faire griller les feuilles de sauges lavées. Quand elles sont bien grillées, les réserver. Mettre à revenir les échalotes, puis le rôti de tous les côtés. Mouiller avec le Marsala et le verre d'eau, fermer et laisser mijoter à feu moyen pendant 45 min.

Préparer les gnocchi, écraser les pommes de terre à la fourchette pour en faire une purée, ajouter les châtaigne broyées, la farine et l'œuf et pétrir pour obtenir un pâte homogène. Faire des rouleaux de 3 cm d'épaisseur et découper les gnocchi. Donner leur une forme avec le dos d'une fourchette (*étape que j'ai un peu raté*). Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole. Y glisser les gnocchi et dès qu'il remontent à la surface, les égoutter et mettre dans un plat de service. Y déposer des tranches de rôti, la sauce avec les échalotes puis les feuilles de sauge grillées dans le beurre. Servir aussitôt.

<http://cookingout.canalblog.com/archives/2008/11/14/11358901.html>



## Cuisine et couleurs

### Gratin de pommes de terre au coulis de poireaux et roquefort



#### Ingrédients (deux plats individuels)

Deux grosses pommes de terre ( ou 4 plus petites )  
Deux beaux poireaux  
Une brique de crème fraîche ( c'est vous qui verrez le pourcentage en mat grasses )  
60g de roquefort  
Sel , poivre , muscade , quelques noix

#### Recette :

Faire cuire les pommes de terre en robe des champs ( encore un peu fermes )  
Faire fondre les poireaux coupés en rondelles dans un peu de beurre ( ou huile d'olive), ajouter la crème fraîche en fin de cuisson et mixer le tout au blender , ajouter , poivre et muscade, le roquefort émietté , saler peu .  
Eplucher les pommes de terre, les couper en tranches , et les disposer en rosace dans chaque plat  
Verser le coulis dessus  
Ajouter quelques noix morcelées  
Mettre au four 180° pour 30mn environ

<http://cuisinetcouleurs.canalblog.com/archives/2008/11/15/11376175.html>

## Quand Nad cuisine

### Pommes de terre gratinées au thym et au parmesan



#### Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre pelées
- 30 cl de crème liquide
- 2 gousses d'ail
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1/2 cc de poivre noir concassé
- 1 cs de ~~romarin~~ thym frais ciselé
- 40 g de parmesan râpé
- sel

#### Recette :

Préchauffer le four à 180°. Beurrer un plat à gratin.

Couper les pommes de terre en lamelles fines (le robot est parfait pour cela!).

Mélanger la crème, l'ail écrasé, les cubes de bouillon émiettés, le poivre et le thym.

Disposer 1/4 des pommes de terre dans le plat en les faisant se chevaucher, napper d'1/4 du mélange à la crème et répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Tasser les pommes de terre à l'aide d'une cuillère en bois puis saupoudrer de parmesan.

Couvrir d'une feuille de papier alu et enfourner. Au bout d' 1h, retirer l'alu et poursuivre la cuisson pendant 20 min jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et bien dorées. Laisser reposer 10 min et servir.

<http://quandnadcuisine.over-blog.com/article-24755884.html>

## *Les Nectars de Maya*

### *Tortilla de patata*



#### Ingrédients

- 5 œufs
- 1/2 oignon
- 3 pommes de terre
- huile
- sel, poivre

#### Recette

-->Battre les œufs en omelette dans un saladier en ajoutant le sel et le poivre. Couper l'oignon en fines lamelles, les pommes de terre en rondelles pas trop épaisses et réserver.

-->Faire revenir l'oignon sans coloration puis ajouter les pommes de terre, laisser cuire à feu doux que l'on augmentera en fin de cuisson pour dorer.

-->Verser les œufs battus en omelette sur la poêle. Retourner l'omelette sur une assiette, et cuire la deuxième face.

Laisser ensuite refroidir avant de couper en dés.

<http://lesnectarsdemaya.over-blog.com/article-22687326.html>

## Curry "PP" (Poisson, Pomme de terre)



### Ingrédients :

#### Pour deux personnes

- 1 beau filet de lieu noir
- 3 pommes de terre moyennes
- 1 courgette
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cm de gingembre râpé
- 1/2 cc de graines de moutarde, 1/2 cc de graines de cumin, 1/2 cc de graines de coriandre, 1/4 de cc de curcuma, 1/2 cc de paprika, 1/2 cc de garam massala, piment de Cayenne...au goût
- 1 verre de coulis de tomates
- 1 yaourt brassé

### Recette :

--> Faire griller les épices, sauf le piment et le garam massala. Émincer l'échalote, râper l'ail et le gingembre. Faire revenir dans un peu d'huile d'olive. Piler les épices, les ajouter dans la poêle ainsi que les pommes de terre pelées et coupées en cubes et le coulis de tomates. Couvrir d'eau, saler et cuire 20mn à couvert, à feu moyen.

Peler les courgettes en laissant une bande sur deux, les couper en cubes puis ajouter aux pommes de terre, laisser cuire 10mn. Ajouter le poisson et prolonger la cuisson de 10mn.

Incorporer le yaourt, le garam massala et le piment. Mélanger...et servir!

<http://lesnectarsdemaya.over-blog.com/article-22827483.html>

## Gratin de ganèfles à la crétoise



### Ingrédients :

#### Pour 2

- 4 petites pommes de terre
- 1 œuf
- 2-3 cuillère à soupe de farine
- 2 petites courgettes
- 1 petite boîte de tomates pelées
- sel, piment de Cayenne, 4 épices, bicarbonate, herbes de Provence
- 1 oignon
- 125g de fêta
- quelques olives noires

### Recette :

--> Éplucher les pommes de terre et les râper finement puis les presser dans vos mains pour en extraire l'eau.

Mettre dans un saladier, ajouter un œuf et suffisamment de farine pour obtenir une pâte collante.

--> Émincer un oignon, le faire revenir et ajouter les courgettes coupées en 4 et en tronçons de 2 cm. Faire dorer puis ajouter les tomates, le sel, le bicarbonate, les herbes, une pointe de 4 épices et du piment. Laisser réduire 20 mn puis verser dans un plat à gratin.

--> Faire bouillir de l'eau, former des petites quenelles avec deux cuillères à café et faire pocher. Elles sont cuites quand elles remontent à la surface.

Disposer les ganèfles sur les courgettes, ajouter la fêta écrasée puis des rondelles d'olives.

Passer au four 20 mn à 180°C

<http://lesnectarsdemaya.over-blog.com/article-22687271.html>

## Pommes de terre fromagères



### Ingrédients :

#### Pour 4 personnes

- 20 pommes de terre grenailles, ou 4 grosses pommes de terre, ou 8 moyennes
- 150 g de ricotta
- 150 g de fêta
- huile, sel (je n'en ai pas mis), poivre

### Recette :

--> Laver les pommes de terre et les cuire 10mn à l'eau bouillante (pour les plus grosses, compter facilement 5mn de plus.

Mélanger les fromages et assaisonner (attention ne pas saler si votre fromage l'est).

Couper les pommes de terre en deux, les évider en conservant 5mm de chair puis les garnir avec le fromage.

Poser sur une plaque huilée et cuire 15-20 mn à 210°C.

Ces pommes de terre sont excellentes avec une bonne salade.

<http://lesnectarsdemaya.over-blog.com/article-24506212.html>

## Gnolettes de saumon sur lit poireauté



### Ingrédients :

#### Pour deux:

#### Pâte:

- 200 g de pommes de terre
- 1 jaune d'œuf
- farine (quantité à adapter)
- gros sel

#### Farce:

- 1 filet de saumon
- 1 cuillère à café de gingembre râpé
- 1 cuillère à soupe de crème
- sel, poivre

#### Recette :

--> Éplucher les pommes de terre, les couper en dés et faire cuire 10 mn à l'eau bouillante salée. Égoutter, écraser en purée et incorporer le jaune d'œuf puis suffisamment de farine pour obtenir une pâte malléable (souple mais non collante)

Faire cuire le saumon 5mn à la vapeur puis le mixer avec sel, poivre, gingembre et crème.

--> Pour former les gnolettes: prélever un morceau de pâte, l'aplatir en cercle, le déposer dans la main puis déposer une cuillerée de farce au centre. Refermer la pâte et rouler dans la main. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte et de la farce.

Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition, y plonger les gnolettes qui remonteront à la surface quand elles seront cuites.

#### Sauce:

- 1 beau poireau
- crème de soja
- moutarde, sel, poivre

--> Émincer finement le poireau puis le faire fondre dans un peu d'eau. En fin de cuisson, ajouter la crème de soja puis de la moutarde (je vous laisse adapter la quantité à votre goût, sachant qu'en cuisant la moutarde devient bien moins forte), assaisonner.

<http://lesnectarsdemaya.over-blog.com/article-22687263.html>