

ENTREMETS DE LÉGUMES

DE LA POMME DE TERRE

Des Pommes de terre en Robe de chambre.

Choisissez quelques pommes de terre saines et bien mûres, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu de sel et un verre et demi d'eau; faites-les cuire à la vapeur, pliez une serviette et placez vos pommes de terre dedans. Servez en même temps quelques coquilles de beurre d'Isigny ou de Gournay.

Observation. — On peut également faire cuire les pommes de terre en robe de chambre au four ou à la cendre dans une marmite fermée hermétiquement, ou bien simplement dans l'âtre sous la cendre, en ayant soin de les retourner de temps en temps, en entretenant une cendre rouge, qui doit les recouvrir entièrement.

Des Pommes de terre à la Hollandaise.

Épluchez vos pommes de terre, mettez-les dans une casserole avec un peu de sel et couvertes d'eau, faites-les partir en plein feu et, lorsqu'elles sont en ébullition, laissez-les cuire plus lentement, de manière qu'elles ne se fendent pas. Lorsque vos pommes de terre sont cuites, vous les égouttez, les mettez sur le coin du fourneau et vous en servez au besoin. Généralement ces pommes de terre doivent être tournées en olives et se servent comme garniture de poisson ou autre, c'est-à-dire avec rosbif, filet, aloyau, etc.

Des Pommes de terre à l'Anglaise.

Faites cuire vos pommes de terre comme celles dites à la hollandaise, puis, au moment de servir, vous faites fondre dans une petite casserole un quart de beurre fin assaisonné de sel, poivre et un peu de jus de citron que vous versez sur vos pommes de terre dressées dans une casserole à légumes ou en pyramide sur un plat. Il est évident que l'on peut également les servir en garniture.

Des Pommes de terre à la Maître d'hôtel.

Coupez vos pommes de terre en liard, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau, de sel et un peu de beurre; faites cuire à grande ébullition, de sorte que la cuisson soit complètement réduite lors-

que vos pommes de terre sont cuites; alors vous liez vos pommes de terre avec un morceau de beurre fin et un peu de persil haché, en ayant soin de les faire sauter et non de les retourner avec une cuillère, ce qui les broierait inutilement. Une fois cette liaison terminée, vous ne devez plus laisser bouillir, ce qui décomposerait totalement la maître-d'hôtel. Ces pommes de terre peuvent également être préparées au gras, c'est-à-dire remplacer l'eau par du bouillon blanc ou de volaille.

Pommes de terre à la Lyonnaise.

Faites cuire des pommes de terre à la vapeur avec un peu de sel, épluchez-les et faites-les sauter, coupées en liard dans une poêle avec un bon morceau de beurre; lorsqu'elles sont bien rissolées, vous les assaisonnez de sel, poivre et, au moment de servir, d'une pincée de persil haché.

Suivant le goût de l'amphitryon, on peut ajouter un peu d'oignon haché en faisant rissoler les pommes de terre.

Pommes de terre à la Spahis.

Lorsque vous avez préparé des pommes de terre à la lyonnaise, vous les mouillez avec un peu de bouillon et, lorsque la réduction est presque terminée, vous ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs et d'une cuillerée de sauce moutarde, ou bien d'une cuillerée de moutarde; puis vous les terminez avec un peu de persil haché et un jus de citron.

Purée de Pommes de terre.

Mettez dans une casserole quelques pommes de terre farineuses bien épluchées, bien lavées, avec la quantité d'eau nécessaire à leur cuisson; mais juste assez, de sorte que lorsque la pomme de terre est cuite, la cuisson soit réduite ou à peu près; mettez un peu de sel qui a pour effet de donner le goût à la pomme de terre et l'empêcher de perdre sa couleur blanche. Ensuite vous l'égouttez dès qu'elle est cuite, pilez votre purée ou écrasez-la avec une spatule, ajoutez un quart de beurre; lorsqu'il est fondu et mélangé, vous mouillez votre purée avec un peu de crème ou de bon lait, en la travaillant à la spatule et en lui conservant un certain corps en épaisseur. Servez votre purée avec un filet de demi-glace ou de jus clair.

Purée

À LA

Réalisation : facile

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 25 minutes

• **Ingrédients (2 personnes) :**

• 4 pommes de terre à purée type Bintje

• 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

• 20 cl de lait

• 6 olives noires

• 2 pavés de morue fraîche

• sel, poivre

■ Mettez les pommes de terre épluchées à cuire pendant environ 20 mn (vérifiez la cuisson à l'aide d'une pointe de couteau), puis passez-les au moulin pour les réduire en purée.

■ Dans une casserole à feu doux, ajoutez l'huile d'olive tout en remuant avec une spatule en bois. Salez, poivrez et ajoutez le lait pour obtenir une purée bien homogène.

■ Détaillez les olives en petits éclats et mélangez-les à la purée. Réservez au chaud.

■ Dans une poêle faites fondre du beurre et faites cuire à feu vif les filets de morue fraîche sur les 2 faces. Salez et poivrez. Servez aussitôt avec la purée.

CONSEILS PRATIQUES



Pour gagner du temps, passez les olives noires dénoyautées au mixer à herbes.



La morue fraîche (ou cabillaud) peut être remplacée par tout autre poisson se mariant bien avec l'huile d'olive : lotte, rouget, sardines...

MÉDITERRANÉENNE

20

S

les pommes de terre
 e 1 à 2 mm. Faites
 huile et ajoutez-y
 e pour les dorer des
 et croustillantes,
 rbant et gardez au
 ncer l'opération avec
 estantes.
 d.

ÉES

les pommes de terre
 e 3 mm. Faites
 cipients différents :
 160°), l'autre à
 plus).
 a première bassine
 collent pas entre
 minutes, puis
 e bassine. Elles
 nement.
 osorbant, salez et

POT-AU-FEU AU RÔTI DE PORC

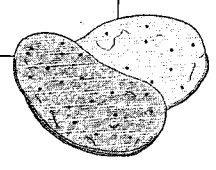
<u>Ingrédients pour 4 personnes</u>
<i>1 kg de pommes de terre moyennes</i>
<i>1 petit rôti de porc</i>
<i>1 céleri</i>
<i>10 échalotes</i>
<i>1 navet</i>
<i>60 g de beurre</i>
<i>sel, poivre</i>
<u>Préparation et cuisson</u>
<i>1 h 30</i>

Mettez le beurre à chauffer dans une cocotte en fonte de préférence et faites-y dorer la viande avec sel et poivre.
 Ajoutez les échalotes, le céleri et un peu d'eau, puis fermez le couvercle.
 Laissez cuire la viande à demi (20 minutes environ).
 Ouvrez pour ajouter les pommes de terre et le navet, ainsi qu'un peu d'eau au besoin.
 Laissez mijoter 1 heure.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

<u>Ingrédients pour 4 personnes</u>
<i>1 kg de pommes de terre</i>
<i>120 g de beurre</i>
<i>25 cl de lait</i>
<i>sel, poivre</i>
<u>Préparation et cuisson</u>
<i>30 minutes</i>

Pelez les pommes de terre et mettez-les à cuire dans de l'eau froide salée (laissez cuire 20 minutes à feu vif).
 Lorsqu'elles sont cuites, égouttez-les et écrasez-les avec le beurre et le lait chaud, salez, poivrez.
 On sert cette purée telle quelle. Vous pouvez aussi la verser dans un plat avec quelques noisettes de beurre et mettre à gratiner au four.



POMMES DE TERRE

Il en existe plus de cent variétés à l'achat, mais le choix est simple: il n'y a que trois types, selon la cuisson.

ACHAT ET CONSERVATION

Veillez à ce que les pommes de terre ne présentent ni taches ni blessures. Les pommes de terre vendues en sachets de plastique doivent être sorties de leur emballage sans attendre. **Important:** les pommes de terre vertes ne sont pas comestibles, elles contiennent de la solanine et sont toxiques.

PRÉPARATION

Pour toutes les préparations, il faut éplucher les pommes de terre. Pratique: un couteau économe (voir page 39) pour enlever les «yeux» des pommes de terre.

Pommes de terre fermes à la cuisson recommandées pour:

- pommes en robe des champs
- pommes à l'anglaise
- salades de pommes de terre
- pommes frites
- pommes chips
- pommes sautées

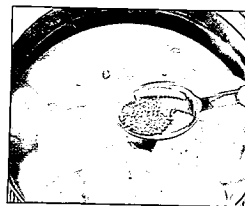


POMMES A L'ANGLAISE

Lavez les pommes de terre, épluchez-les, relavez-les, mettez-les à cuire dans 1/2 l d'eau froide salée pendant 15 à 20 minutes.

Pommes de terre assez fermes à la cuisson recommandées pour:

- crêpes de pommes de terre
- pommes à la crème
- gratins de pommes de terre
- soupes de pommes de terre



POMMES EN ROBE DES CHAMPS

Faites cuire des pommes de terre lavées dans leur peau, dans de l'eau salée, 15 à 20 minutes. Versez l'eau et pelez-les.

Pommes de terre farineuses à la cuisson recommandées pour:

- pommes de terre grillées
- pommes au four
- pommes sautées crues
- purées et galettes
- pommes duchesse
- pommes dauphine
- quenelles et gnocchi

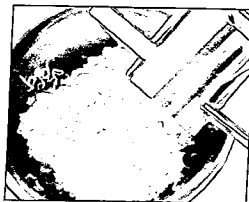


POMMES SAUTÉES

Faites rissoler les pommes de terre cuites et coupées en rondelles, 3 à 4 minutes. Ajoutez oignons ou ail. Assaisonnez en fin de cuisson.

PURÉE DE POMMES DE TERRE

1. Épluchez des pommes de terre farineuses, lavez-les et faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée.



2. Une fois cuites, passez-les au presse-purée ou écrasez-les dans une casserole (hors du feu).



3. Incorporez le beurre par petites noisettes et assaisonnez en sel et en poivre, éventuellement en muscade.

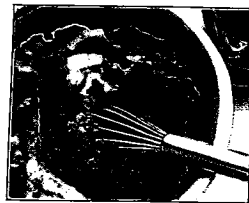


4. Ajoutez ensuite le lait ou la crème pour obtenir une préparation ferme, mais bien onctueuse.

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉES «FANTAISIE»

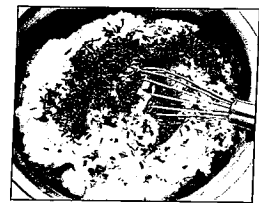
La purée est propice aux variations en couleurs et en goûts. On peut y ajouter du céleri-rave cuit, une fondue d'oignons, des petits pois, un fond de viande ou de volaille, etc.



Aux carottes
Mélangez moitié purée de carottes et moitié purée de pommes de terre et délayez au bouillon.



A la tomate
Mélangez un quart de purée de tomates avec trois quarts de purée de pommes de terre.



Aux herbes aromatiques
Incorporez à la purée 1 cs de ciboulette, 1 cs de persil, 1 cs de cerfeuil.