

DÉCLINAISONS AUTOUR DE LA POMME DE TERRE



4 pers

45 min

35 min

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

- 1.** Épluchez toutes les pommes de terre. Taillez en gros morceaux six pommes de terre jaunes et mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 30 min. Pour vérifier la cuisson, plantez votre couteau dans les pommes de terre ; quand le couteau les traverse facilement, les pommes de terre sont cuites.
- 2.** Écrasez vos pommes de terre et ajoutez-y un filet d'huile d'olive, le persil, l'échalote et les olives.
- 3.** Taillez en fines tranches les pommes de terres violettes. Faites-les frire dans de l'huile d'olive.
- 4.** Faites chauffer la crème liquide et ajoutez le parmesan. Salez et poivrez.
- 5.** À l'aide d'un économe, taillez des tagliatelles dans vos six pommes de terre jaunes restantes. Faites-les frire dans un peu d'huile d'olive.
- 6.** Posez deux quenelles de pommes de terres écrasées sur chaque assiette. Disposez ensuite quelques chips de pommes de terre violettes et quelques jolies tagliatelles. Servez votre crème parmesan à part.



ASTUCE DU CHEF

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

