

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION: 15 MIN
CUISSON: 35 MIN

500 g de pommes de terre Bintje - 500 g de cresson - 1 oignon
- 100 g de beurre - 1,5 l de bouillon de volaille (ou d'eau tout simplement) - 2 grosses cuillères à soupe de crème fraîche épaisse - Gros sel, poivre

Cressonnière

*Mariage très réussi que celui du cresson
et de la pomme de terre pour
ce potage particulièrement savoureux.*

1. Nettoyer soigneusement le cresson à grande eau. Éplucher et couper les pommes de terre en petits morceaux.
2. Émincer l'oignon.
3. Dans une grande casserole, faire fondre le beurre et suer (à couvert) l'oignon, puis les feuilles de cresson pendant 5 bonnes minutes.
4. Mouiller avec le bouillon de volaille, ajouter les pommes de terre, saler et laisser cuire une demi-heure.
5. Mixer et ajouter la crème. Poivrer. Mixer à nouveau afin d'émulsionner le tout. Servir bien chaud.

SUGGESTIONS,
VARIANTES

Monsieur Robuchon remplace la crème par du lait concentré nature (environ 1/4 de litre).

À défaut de cresson, fanes de radis, oseille ou salade font tout aussi bien l'affaire.



POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION: 15 MIN
CUISSON: 30 MIN

1 kg de pommes de terre Bintje - 1 feuille de laurier à ajouter dans l'eau de cuisson - 1 dizaine de piquillos (en conserve) coupés en dés - 200 g d'olives noires dénoyautées et coupées en petits dés - 1 gousse d'ail écrasée - 1 bouquet de persil finement ciselé - 4 à 5 cuillères à soupe d'huile d'olive - Piment d'Espelette en poudre - Sel

Mash de pommes de terre, piquillos et olives

*Mash ou pommes de terre écrasées en anglais.
Piquillos ou petits poivrons marinés à l'huile d'olive en espagnol... What a piquant mélange!*

1. Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau froide pendant 30 minutes.
2. Écraser grossièrement les pommes de terre chaudes et bien égouttées à la fourchette dans un grand saladier tout en versant l'huile d'olive. Ajouter les piquillos, les olives, le persil et l'ail. Bien mélanger. Saler et pimenter. Rajouter un peu d'huile si besoin. Servir chaud.

SUGGESTIONS,
VARIANTES

Pour un peu plus de raffinement, on peut remplir délicatement quelques piquillos entiers égouttés avec la mash de pommes de terre et les faire dorer rapidement sur toutes les faces dans une poêle chaude avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Prendre soin de les égoutter sur du papier absorbant.

Et pour ceux qui aiment l'ail... surtout en rajouter !



POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION: 20 MIN

CUISSON: 1 H 30

1,5 kg de pommes de terre Charlotte - 3 grosses tomates (ou 1 boîte de tomates pelées) - 2 oignons - 1 gousse d'ail - 1 cuillère à soupe de paprika - 200 g de beurre - 2 tablettes de bouillon de volaille diluées dans 50 cl d'eau bouillante - Thym - Sel, poivre

Pommes de terre à la hongroise

Épice nationale hongroise, le paprika provient du piment rouge et voudrait dire « celui qui pique ». Il assaisonne parfaitement bien les pommes de terre et ce plat accompagne à merveille des boulettes de viande par exemple.

1. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Peler, laver et émincer les pommes de terre en rondelles assez fines. Ébouillanter, peler et concasser les tomates. Peler et hacher les oignons et l'ail.
2. Dans une grande sauteuse, faire fondre 100 g de beurre et faire revenir l'oignon et l'ail. Saupoudrer de paprika puis ajouter les tomates et les pommes de terre. Saler, poivrer. Mélanger et laisser revenir quelques minutes supplémentaires.
3. Étaler le tout dans un plat à gratin en essayant de bien disposer les rondelles de pommes de terre. Mouiller à hauteur avec le bouillon. Parsemer de thym et de quelques noisettes de beurre. Enfourner 1 heure 30 jusqu'à absorption du bouillon.



{ AU MENU }

BOUCHÉES ET CANAPÉS	16	Parmentier de haddock au gouda.....	62
Brochettes de grenailles au romarin 18			
SOUPES ET SALADES	26	Frites, SAUTÉES ET RISSOLÉES	64
Velouté de pommes de terre sauce verte.....	29	Frites parfaites.....	67
Cressonnière.....	30	Fricassée de grenailles.....	71
Salade de pommes de terre à l'indienne.....	33	Hash brown.....	72
Salade de grenailles à la tapenade.....	38	Patatas bravas.....	74
PURÉES ET PARMENTIERS	40	Pommes de terre frites au gros sel d'Armelle.....	76
Mash de pommes de terre, piquillos et olives.....	42	Pommes de terre sautées.....	78
Purée de pommes de terre.....	44	Sauté d'artichauts aux pommes de terre.....	80
Purée de pommes de terre aux herbes et à l'huile d'olive.....	46	Rösti comme en Suisse.....	82
Soufflé de pommes de terre.....	49	Tortilla.....	84
Gratin de purée.....	50	AU FOUR ET GRATINÉES	86
Pommes duchesse.....	52	Fish and chips.....	90
Hachis parmentier.....	58	Galette de pommes de terre au bacon.....	92
Parmentier au crabe.....	60	Gâteau de pommes de terre Anna.....	94

Gratin aux deux saumons.....	96	CUISINÉES ET MIJOTÉES	120
Gratin dauphinois.....	100	Aillade.....	122
Gratin de cèpes et de pommes de terre.....	102	Gâteau d'agneau aux pommes de terre et aux raisins.....	128
Pommes de terre farcies et compagnie.....	104	Ragoût de pommes de terre aux poivrons, citrons et olives vertes.....	130
...au confit de canard.....	105	Tajine de porc aux pommes de terre et aux courgettes.....	134
...à l'espagnole.....	105		
...aux œufs cocottes.....	106		
...montagnardes.....	106		
Pommes de terre à la hongroise.....	110		
Tourte de pommes de terre.....	118		

