

CUISINE

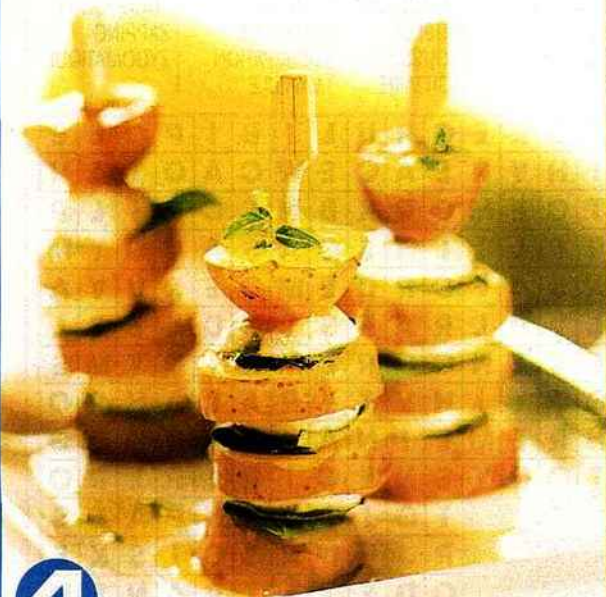
● Apéritif ● Cocktail ● Entrée ● Plat ● Dessert

Pommes de terre en robe du soir

Millefeuilles parmentier mozzarella et basilic

Facile ✨
Pas cher €

Préparation : 30 min
Cuisson : 20 min



4 personnes

- 12 pommes de terre Pompadour ● 300 g de mozzarella
- 1 belle botte de basilic ● Huile d'olive
- Sel ● Poivre.

1 Cuire les pommes de terre. Lavez les pommes de terre et cuisez-les avec la peau 20 minutes dans l'eau bouillante. Laissez-les tiédir puis roulez-les dans 2 c. à soupe d'huile d'olive avec du sel, du poivre et 5 feuilles de basilic hachées. Laissez reposer 15 min. Découpez les pommes de terre en tranches régulières.

2 Préparer le fromage. Détaillez la mozzarella en tranches fines et régulières,

arrosez d'1 c. à soupe d'huile d'olive. Salez, poivrez et laissez mariner 15 min.

3 Dresser. Dans une assiette, montez huit mille-feuilles en intercalant les tranches de pommes de terre Pompadour, les tranches de mozzarella et les feuilles de basilic. Stabilisez avec une pique en bois et dégustez de suite.

Truc

Ajoutez des dés de hareng fumé pour réhausser le goût.

Conseil

Utilisez des Pompadour label rouge, moelleuses quand elles sont cuites à l'eau.

Boisson

Un côtes-du-rhône village, Laudun Galets rosé 2008.*

*L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Pommes de terre à la chantilly de betterave

Facile ✨
Pas cher €

Préparation : 25 min
Cuisson : 25 min



4 personnes

- 8 rattes du Touquet (calibre classique) ● 75 g de betterave cuite
- 15 cl de crème liquide ● 1 c. à café de cumin en poudre
- 4 radis ● 4 feuilles d'endive ● Sel ● Poivre.

1 Préparer la crème de betterave. Epluchez les radis et coupez-les en rondelles. Epluchez la betterave. Placez-la dans le bol d'un mixeur avec le cumin et 2 c. à soupe de crème. Salez, poivrez, mixez. Fouettez le reste de crème liquide bien froide en chantilly. Incorporez la purée de betterave.

2 Cuire les pommes de terre. Faites cuire les rattes du Touquet avec leur

peau à l'eau bouillante pendant 25 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau. Laissez-les tiédir et épluchez-les. Coupez-les en rondelles.

3 Dresser. Déposez sur une feuille d'endive une rondelle de pomme de terre, puis déposez une petite quantité de crème Chantilly à la betterave. Surmontez le tout d'une ou deux rondelles de radis.

Truc

Pour obtenir une chantilly bien ferme, mettez la crème liquide au congélateur 15 min.

Conseil

Vous pouvez remplacer les endives par des cœurs de laitue.

Boisson

Un rosé domaine de l'Escattes, côteaux-du-languedoc 2008.*

PHOTOS: DR
DOMINIQUE REMONDIN