

DÉLICIEUSE PURÉE DE POMME DE TERRE, ŒUF CONFIT AU SEL

#AUFOURETAUJARDIN

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 4 PERSONNES (4 PORTIONS DE 190 G.) / PRÉPARATION 30 MIN. / CUISSON 25 MIN.



Ingédients :

600g de pommes de terre à

chair farineuse (Bintje)

120g de beurre salé

40ml de lait entier

4 gros œufs

1,4 litre d'eau

2 cuillères à soupe de sel fin

PAS À PAS DE LA RECETTE :

PELEZ LES POMMES DE TERRE, ET RINCEZ-LES SOIGNEUSEMENT. COUPEZ-LES EN QUARTIERS D'ENVIRON 4-5 CM DE CÔTÉS. RÉPARTISSEZ-LES DANS UNE CASSEROLE DE TAILLE MOYENNE ET RECOUVREZ D'EAU FROIDE. PORTEZ À ÉBULLITION ET LAISSEZ CUIRE À FEU MOYEN PENDANT 20-25 MINUTES. VÉRIFIEZ LA CUISSON EN PLANTANT LA POINTE D'UN COUTEAU AU CŒUR DES MORCEAUX : ELLE DOIT S'ENFONCER FACILEMENT. PENDANT LA CUISSON DES POMMES DE TERRE, FAITES FONDRE LE BEURRE SALÉ DANS LE LAIT, DANS UNE PETITE CASSEROLE SUR FEU DOUX. PRÉPAREZ ÉGALEMENT LES JAUNES D'ŒUF : CASSEZ LES ŒUFS UN À UN, EN SÉPARANT LES BLANCS DES JAUNES.



xxx

DÉPOSEZ DÉLICATEMENT LES JAUNES DANS UN PETIT BOL (PRÉVOIR UN OU DEUX JAUNES EN PLUS AU CAS OÙ CERTAINS SE CASSERAIENT PAR LA SUITE). METTRE L'EAU DANS UNE CASSEROLE, AJOUTEZ LE SEL FIN ET FAIRE FRÉMIR LE TEMPS QUE LE SEL FONDE COMPLÈTEMENT. VERSEZ L'EAU BOUILLANTE DANS UN SALADIER RÉSISTANT À LA CHALEUR ET TRANSFÉREZ LES JAUNES DOUCEMENT, EN APPROCHANT LE PLUS POSSIBLE LE BORD DU BOL POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE CASSE. LAISSEZ LES JAUNES DANS L'EAU SALÉE LE TEMPS DE PRÉPARER LE RESTE DE LA RECETTE. ÉGOUTTEZ LES POMMES DE TERRE ET METTEZ-LES DANS UN SALADIER. À L'AIDE DE VOTRE PRESSE-PURÉE MANUEL (OU D'UNE FOURCHETTE) RÉDUISEZ-LES EN FINE PURÉE. VERSEZ LE MÉLANGE BEURRE-LAIT ET MÉLANGEZ JUSQU'À CE QUE LA PURÉE SOIT BIEN HOMOGÈNE. AJUSTEZ L'ASSAISONNEMENT. POUR LE DRESSAGE, RÉPARTIR LA PURÉE DANS LES ASSIETTES ET CREUSEZ UN Puits AU CENTRE : PRÉLEVEZ DÉLICATEMENT LES JAUNES DANS LE SALADIER ET DÉPOSEZ-LES DANS LE Puits. DÉCOREZ DE CHIPS DE CHOU KALE.

♥ CONSERVEZ LES BLANCS D'ŒUFS AU FRAIS DANS UN BOCAL EN VERRE FERMÉ POUR FAIRE DES FINANCIERS OU DES MERINGUES ! MIAM !