Blinis de Pommes de Terre au Saumon Fumé

Temps de Préparation : 20 minutes – Temps de Cuisson : 20 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **200 g de pommes de terre de type Monalisa ou Bintje**
- **10 cl de crème fraîche épaisse**
- **4 tranches de saumon fumé (ou truite fumée)**
- **2 œufs**
- **1 échalote**
- **1 botte de ciboulette**
- **1 citron**
- **de la noix de muscade**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les tailler en gros morceaux et les faire cuire à la vapeur pendant une quinzaine de minutes.
2. Une fois cuites, écraser les pommes de terre dans un saladier puis réserver.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et mélanger les jaunes aux pommes de terre écrasées.
4. Assaisonner en sel et en poivre mais également avec la noix de muscade.
5. Monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement à la purée grâce à une maryse ou une spatule en bois.
6. Éplucher et émincer finement l'échalote, ciseler la ciboulette puis déposer le tout dans un petit saladier ou un bol.
7. Verser la crème fraîche avec un filet d'huile d'olive et le jus du citron.
8. Mélanger et assaisonner avec du sel et du poivre puis réserver au frais.
9. Couper les tranches de saumon fumé en lanières.
10. Dans une poêle chaude, huilée à l'aide d'un papier absorbant, déposer une cuillère à soupe de la pâte à base de pommes de terre pour ainsi former un blini.
    Renouveler l'opération sur l'ensemble de la poêle.
11. Attendre que des bulles se forment à la surface de chaque blinis pour les retourner et les colorer parfaitement des deux faces.
12. Déposer les blinis dans les aissettes, les napper de la sauce puis répartir les lanières de saumon fumé.
13. Saupoudrer le tout de ciboulette ciselée : c'est prêt !

    Légèreté et fraîcheur sont les maîtres mots de cette délicieuse recette !
    A l'heure de l'apéritif ou bien pour le repas accompagnés d'une salade verte ou bien de tomates, libre à vous de choisir comment déguster ces superbes blinis !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Frites Légères au Four

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 4 personnes :

- **8 belles pommes de terre (type Monalisa ou Bintje)**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive ou de cuisson**
- **du paprika**
- **du sel**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Éplucher les pommes de terre puis les laver.
3. Les couper ensuite en forme de frites.
   Pour ma part j'ai utilisé un coupe frite professionnel de la marque Ibili disponible ici !
4. Plonger les frites dans de l'eau tiède voire même chaude pour les rincer puis les égoutter sur un torchon.
5. Dans un saladier, ajouter les frites avec l'huile choisie puis du paprika à la quantité voulue. Bien mélanger de manière à bien enrober chaque frites.
6. Sur une plaque de cuisson, recouverte de papier sulfurisé, déposer les frites uniformément et bien à plat.
7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson jusqu'à obtenir une belle coloration. Si besoin prolonger la cuisson quelques minutes.
8. Sortir les frites du four, les saler généreusement puis mélanger : c'est prêt !

   Voilà une façon simple de réaliser des frites sans friteuse et délicieuses !
   Inutile de vous suggérer avec quel accompagnement vous les dégusterez… ça se mange avec tout !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Brandade de Lieu Noir

Pour 6/8 personnes :

- **1,5 kg de pommes de terre**
- **600 g de filet de lieu noir**
- **50 cl de lait demi-écrémé**
- **20 g de beurre demi-sel**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de persil**
- **du parmesan râpé**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les faire cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minutes.

2. Pendant ce temps, mettre le lieu noir dans un plat en verre puis l'assaisonner d'un bon filet d'huile d'olive ainsi que de sel et de poivre.

3. Le mettre à cuire au micro-ondes à pleine puissance pendant 5 minutes environ.
   A la sortie les filets doivent s'effeuiller et être parfaitement cuit.

4. En parallèle, faire chauffer le lait jusqu'à ébullition puis réserver.

5. Une fois les pommes de terre cuites, les passer au moulin à légumes en alternant avec le lait chaud.

6. Incorporer le beurre puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une purée bien lisse.

7. Émietter ensuite le lieu noir puis l'ajouter à la préparation avec l'ail et le persil finement hachés.
   Mélanger le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

8. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

9. Verser le tout dans un plat à gratin généreusement beurré puis saupoudrer légèrement le dessus de parmesan.

10. Enfourner pour 20 minutes de cuisson jusqu'à coloration de la brandade : c'est prêt !

    Ce plat est un réel coup de cœur ! On connait tous la traditionnelle brandade de morue. Le lieu noir est une excellente alternative pour ceux qui n'aiment pas le goût assez fort de la morue.
    Il est également possible de varier les poissons avec notamment le cabillaud ou encore la perche !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Poêlée Campagnarde

Pour 4 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **8 tranches de lard salé ou fumé (ou 400 g de lardons)**
- **1 dizaine de champignons de Paris**
- **2 oignons doux (type Mulhouse)**
- **1 bouquet de persil**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les mettre à cuire une vingtaine de minutes à la vapeur ou dans de l'eau bouillante salée puis les réserver.

2. Tailler les tranches de lard en lardons puis émincer finement les oignons ainsi que les champignons de Paris.

3. Dans une poêle bien chaude, ajouter un filet d'huile de cuisson puis y faire revenir les oignons pendant 5 minutes environ.

4. Verser ensuite les lardons puis cuire une dizaine en remuant de temps en temps.

5. Ajouter enfin les champignons de Paris et poursuivre la cuisson pendant une dizaine de minutes supplémentaires.

6. En parallèle, tailler les pommes de terre en gros morceaux puis les ajouter à la préparation.

7. Terminer la cuisson au bout d'une dizaine de minutes.

8. Assaisonner généreusement en sel et en poivre puis finaliser le tout en saupoudrant de persil finement haché : c'est prêt !

   Le secret de cette recette réside dans la qualité des produits utilisés. Préférez de bonnes pommes de terre du producteur du coin avec du lard de chez votre charcutier habituel !
   Ultra simple à réaliser vous pourrez également l'agrémenter ou même la mélanger avec une délicieuse salade verte de saison !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Gratin de Pommes de Terre et Brocolis au Chorizo

Pour 4/5 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **1 tête de brocoli**
- **150 g de chorizo doux ou fort (selon les goûts)**
- **100 g de parmesan râpé**
- **60 g de comté râpé**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les cuire à la vapeur pendant une vingtaine de minute.
2. Détailler le brocoli en fleurettes puis les ajouter aux pommes de terre, 10 minutes avant la fin de cuisson.
3. Une fois cuits, couper les pommes de terre en rondelle de 5 mm d'épaisseur.
4. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
5. Tailler le chorizo en fines tranches.
6. Dans un plat à gratin généreusement beurré, disposer une couche de pommes de terre puis alterner avec le brocoli et le chorizo en terminant par un assaisonnement généreux en poivre et en sel.
7. En parallèle, faire bouillir la crème dans une casserole puis ajouter le parmesan à feu doux en prolongeant la cuisson 3 minutes.
8. Verser le tout sur la préparation puis parsemer de comté.
9. Enfourner pour une vingtaine minutes de cuisson jusqu'à ce que le gratin soit bien coloré : c'est prêt !

   Décidément, le chorizo n'en finit plus de nous épater ! Il se marie à merveille avec la pomme de terre et le brocoli.
   Ce plat, de saison, a été une belle découverte pour moi ! A tester d'urgence !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Tartiflette au Reblochon de Savoie

Pour 4 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **1 Reblochon de Savoie (si possible fermier)**
- **200 g de lardons fumés (ou de lard fumé coupé en lardons)**
- **2 oignons doux (type Mulhouse)**
- **2 cuillères à soupe de vin blanc**
- **2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les précuire à la vapeur pendant une dizaine de minutes.

2. Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés.
3. Une fois les oignons fondus, ajouter les lardons puis faire revenir le tout pendant une dizaine de minutes.
4. Couper les pommes de terre en morceaux puis les ajouter à la préparation puis laisser cuire pendant une quinzaine de minutes.
5. Ajouter ensuite le vin blanc et la crème fraîche puis laisser le tout épaissir. Penser à assaisonner en poivre.
6. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
7. Partager le Reblochon en deux : mettre une moitié de côté pour la suite de la recette et couper l'autre moitié en morceaux.
8. Intégrer les morceaux à la préparation puis laisser cuire jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
9. Verser la préparation dans un plat à gratin.
10. Couper la moitié de Reblochon en tranches dans le sens de l'épaisseur puis les disposer à plat sur le mélange pommes de terre/lardons/oignons.
11. Enfourner pour 15/20 minutes de cuisson jusqu'à ce que la tartiflette soit parfaitement dorée : c'est prêt !

    Il est important de servir cette tartiflette bien chaude et pourquoi pas accompagnée d'une salade verte.
    Cette recette est celle que ma transmise ma grand-mère alors autant vous dire qu'elle est divine !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Pomme de Terre à la Norvégienne

Pour 4 personnes :

- **4 grosses pomme de terre (type Monalisa ou Bintje)**
- **4 belles tranches de saumon fumé (ou truite fumé)**
- **8 cuillères à soupe de crème fraîche légère épaisse**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **jus de citron**
- **poivre**

1. Laver les pommes de terre puis les cuire à la vapeur avec la peau (entre 30 et 40 minutes suivant la grosseur).

2. Disposer les tranches de saumon dans une assiette puis les asperger de jus de citron.
3. Partager et ouvrir en deux une pomme de terre, disposer une tranche de saumon.
4. Recouvrir ensuite de deux cuillères à soupe de crème fraîche épaisse.
5. Assaisonner d'un coup de moulin à poivre puis ciseler finement de la ciboulette.
6. Renouveler les opérations précédentes pour les autres pommes de terre, dresser : c'est prêt !

   Cette recette ultra facile à réaliser apportera de la fraîcheur et de la légèreté dans vos repas.
   On peut l'agrémenter d'une bonne salade verte de saison.

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Velouté de Panais

Pour 8/10 personnes :

- **3 gros panais**
- **1 grosse carotte**
- **1 grosse pomme de terre**
- **1 oignon**
- **1 cuillère à café de graisse de canard (facultatif)**
- **5 cuillères à soupe de crème fraiche épaisse**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver tous les légumes puis les couper en morceaux.
2. Mettre le tout dans une cocotte minute puis mouiller avec 3 ou 4 litres d'eau.
3. Ajouter la graisse de canard puis fermer la cocotte et la mettre sur le feu.
4. Une fois que la cocotte commence à siffler, compter 1 heure de cuisson.
5. Découvrir la cocotte, ajouter la crème fraîche puis remettre sur le feu pendant une quinzaine de minutes.
6. Mixer le tout jusqu'à obtenir une préparation bien homogène et un velouté bien onctueux, assaisonner : c'est prêt !

   Ce velouté se dégustera accompagné de tranches de pain grillées et agrémenté de gruyère ou de compté râpé !
   Il est également possible de l'assaisonner avec **du sel au piment d'Espelette d'exception de la "Maison Petricorena"** !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Gratin de Pommes de Terre au Canard

Pour 6 personnes :

- **1 kg de pommes de terre (type Monalisa)**
- **1 boîte de confit de canard (contenance 4/5 cuisses et/ou manchons)**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **sel, poivre**

1. Préchauffer le four à 210° en chaleur tournante.
2. Sortir les cuisses ou manchons confits de leur boite : si besoin les tremper quelques minutes dans l'eau très chaude pour en retirer totalement la graisse.
3. Dissocier la viande des os puis l'effilocher et la réserver dans un saladier.
4. Éplucher et laver les pommes de terre puis les couper finement à la mandoline (voir à la fin de la recette, j'indique la mandoline que j'utilise).
5. Dans un plat à gratin, déposer une couche de viande de canard ensuite une couche de pommes de terre puis assaisonner.
6. Renouveler l'opération précédente jusqu'à arriver à hauteur du plat et en terminant par une couche de pommes de terre.
7. Verser la crème fraîche sur l'ensemble de la préparation puis assaisonner en sel et surtout en poivre.
8. Enfourner pour 1h30 de cuisson : c'est prêt !

   Ce gratin de saison et typique du Sud-Ouest au vue de ses ingrédients, vous aidera à surmonter les saisons froides et apportera de la chaleur et de la bonne humeur dans vos repas !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Velouté de Pommes de Terre

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de pommes de terre**
- **4/5 litres d'eau**
- **1 oignon**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **1/2 litre de lait demi-écrémé**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena ou farine**
- **1 cuillère à café de graisse de canard ou porc (facultatif)**
- **1 cuillère à soupe de gros sel**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis l'oignon.
2. Dans une cocotte minute, couper en gros morceaux les pommes de terre et l'oignon. Verser ensuite l'eau.
3. Ajouter le cube de bouillon, le gros sel et la graisse.
4. Fermer la cocotte puis cuire pendant 1h à partir du moment où celle-ci se met à siffler.
5. Découvrir puis ajouter le lait et continuer la cuisson pendant 15 minutes.
6. Incorporer ensuite la cuillère à soupe de Maïzena puis terminer la cuisson pendant 5 minutes.
7. Mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt !

   Ce sublime velouté se dégustera agrémenté de croutons et de gruyère râpé ! Une recette qui m'a été transmise par ma grand-mère !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Velouté de Potiron aux Châtaignes

Pour 8/10 personnes :

- **2 kg de courge ou potiron (de type Musquée ou encore Butternut)**
- **300 g de châtaignes fraîches**
- **2 grosses pommes de terre**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 grosse carotte**
- **1 oignon**
- **1 cuillère à café de graisse de canard**

- **1 cube de bouillon de volaille**
- **gros sel**

1. Trier et laver la courge, les pommes de terre, la carotte et l'oignon puis les couper en gros morceaux dans une cocotte minute.

2. Ajouter 2 pincées de gros sel puis de l'eau jusqu'au 3/4 de la cocotte puis mettre le cube de bouillon et la graisse de canard.

3. Fermer puis mettre à cuire pendant 1 heure à partir du moment où la cocotte commence à siffler.

4. En parallèle, laver puis inciser du bout du couteau les châtaignes puis les plonger dans une casserole d'eau bouillante pendant 30 minutes.

5. Une fois cuites, retirer la première peau puis les réserver.

6. Après cuisson, découvrir la cocotte minute puis ajouter la crème fraîche et les châtaignes. Remettre à cuire à découvert durant une vingtaine de minutes.

7. Pour finir, mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté parfaitement onctueux : c'est prêt !

   Il est fortement conseillé de déguster ce velouté avec des croutons de pains et du gruyère fraîchement râpé !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Émission "Météo à la Carte" : Reportage + Recette (Gratin de Pommes de Terre au Roquefort)

Le 25 Novembre 2016, j'ai fait l'objet d'un reportage + une recette pas à pas dans l'émission "Météo à la Carte" en compagnie de ma mamie Irène !

Purée de Courge au Curry

Pour 6/8 personnes :

- **1 kg de courge (type Musquée ou Butternut)**
- **3 grosses pommes de terre**

- **5 cuillères à soupe de lait demi-écrémé**
- **20 g de beurre**
- **1 cuillère à café de curry**
- **sel, poivre**

1. Éplucher, laver puis couper en gros morceaux les pommes de terre et la courge.
2. Cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
3. Faire chauffer le lait dans une casserole.
4. A l'aide d'un moulin à légumes, passer la courge en alternant avec les pommes de terre et le lait.
5. Ajouter à la préparation le beurre et le curry puis mélanger jusqu'à ce que tout soit dissout et bien homogène.
6. Assaisonner à votre convenance : c'est prêt !

   Il est possible d'ajouter du gruyère râpé pour plus d'onctuosité.
   Cette purée accompagnera à merveille une bonne grillade ou viande, mais encore de belles tomates farcies ! (Recette ici !)

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Velouté Poireaux Pommes de Terre

Pour 2/3 litres de velouté :

- **5 beaux poireaux**
- **2 grosses pommes de terre**
- **4 litres d'eau**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche**
- **1 cuillère à soupe de gros sel**
- **1 cuillère à café de graisse de porc (ou de canard)**

1. Éplucher et bien laver les poireaux ainsi que les pommes de terre puis les couper en morceaux.
2. Verser les légumes dans un autocuiseur (cocotte minute) puis ajouter le sel et la graisse de porc.
3. Mouiller le tout avec l'eau.
4. Mettre à chauffer le tout et lorsque la vapeur commence à se dégager de l'autocuiseur, laisser cuire pendant 1 heure.
5. Découvrir puis ajouter la crème fraîche. Remettre sur le feu pendant une quinzaine de minutes.

6. Une fois cuit, mixer le tout : votre velouté est prêt !

   Ce velouté se dégustera sur le champ ou se conservera facilement une semaine au frais dans une boite hermétique. Il est encore meilleur réchauffé !
   Vous pouvez l'agrémenter de croûtons de pain ou de pain grillé additionné à du gruyère râpé !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Velouté de Potiron

Pour 6/8 personnes :

- **800 g de potiron (ici courge de musquée, idéale pour les veloutés)**
- **1 pomme de terre**
- **1 carotte**
- **5 litres d'eau**
- **3 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse**
- **1 cuillère à soupe de gros sel**
- **1 cuillère à café de graisse de porc ou de canard (facultatif)**

1. Éplucher et laver les légumes puis les découper en morceaux.
2. Les verser dans un autocuiseur (cocotte minute) puis ajouter le sel et la graisse de porc.
3. Mouiller grâce aux 5 litres l'eau.
4. Mettre à chauffer le tout et lorsque la cocotte commence à siffler, laisser cuire pendant 50 minutes.
5. Découvrir, ajouter la crème fraiche puis mettre à nouveau 15 minutes sur le feu.
6. Une fois cuit, mixer le tout : votre velouté est prêt !

   Ce velouté se dégustera sur le champ et se conservera facilement une semaine au frais dans une boite hermétique.
   On peut l'accompagner de croutons de pain et de gruyère ou encore avec un fromage Kiri coupé en morceaux !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Soupe aux Haricots Verts

Pour 2/3 litres de soupe :

- **4/5 grosses pommes de terre**
- **1 conserve de haricots verts (ou 500 g de haricots verts déjà blanchis)**
- **4 litres d'eau**
- **1 cuillère à soupe de gros sel**
- **1 cuillère à café de graisse de porc (ou de canard)**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les couper en morceaux de 1 cm sur 1 cm environ.

2. Dans un autocuiseur (ou cocotte minute), verser les pommes de terre puis ajouter l'eau ainsi que le sel et la graisse de porc.

3. Mettre à chauffer le tout et lorsque la vapeur commence à se dégager de l'autocuiseur, laisser cuire pendant 50 minutes.

4. Découvrir puis ajouter les haricots et laisser mijoter durant 30 minutes en remuant de temps en temps : c'est prêt !

   Cette soupe se dégustera sur le champ ou se conservera facilement une semaine au frais dans une boite hermétique.
   Vous pouvez varier les plaisir en remplaçant les haricots verts par des navets (blanchis), du chou vert (émincé et blanchi), des carottes (blanchies) …

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Gratin de Pommes de Terre au Roquefort

Pour 5/6 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **400 g de lardons**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **150 g de Roquefort**
- **1 petit bouquet de persil**
- **1 petit oignon doux**
- **sel et poivre au moulin**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les mettre à cuire à la vapeur durant 15 à 20 minutes.

2. Dans une casserole, verser le Roquefort puis mettre le tout à chauffer.

3. Une fois le Roquefort fondu, verser la crème fraîche puis porter à ébullition pendant une dizaine de minutes. La préparation va s’épaissir : arrêter la cuisson dès obtention d’une crème bien onctueuse.

4. Émincer les oignons et ciseler le persil. Réserver.

5. Dans un plat à gratin, déposer une couche de pommes de terre coupées en morceaux puis avec une couche de lardons et d’oignons. Assaisonner en sel et poivre.

6. Renouveler l’opération jusqu’à arriver à hauteur du plat en terminant par une couche de lardons.

7. Verser la crème de roquefort en prenant soin de bien la répartir sur l’ensemble du plat.

8. Saupoudrer le tout de persil ciselé.

9. Enfourner le tout à 200° pendant 20 à 30 minutes jusqu’à ce que la surface soit légèrement gratinée et colorée : c’est prêt !

    Un plat de saison facile et rapide à réaliser. Il réchauffera vos convives en période hivernale !
    Si vous êtes amateur de Roquefort, vous pouvez augmenter sans risque la quantité utilisée dans la recette !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !