

Recette n° 250 : pommes de terre rôties du chef Michel Pioger

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 - 1500 g de pommes de terre fermes (Charlotte par exemple)
- 2 - 4 cuillers à soupe d'huile de tournesol ou d'arachide ou de colza (pas d'olive)
- 3 - 4 cuillers à soupe de beurre
- 5 - une grosse pincée de gros sel

Préparation

- 1 - éplucher le pommes de terre et les réserver dans l'eau pour ne pas qu'elles noircissent à l'air)
- 2 - les couper en morceaux (par exemple en 12 si la pomme de terre fait 100 g environ)
- 3 - les mettre dans un torchon propre et les essorer légèrement pour en retirer l'excès d'eau
- 4 - dans une cocotte, déposer beurre et huile et mettre à feu très vif
- 5 - dès que beurre et huile font de la mousse, mettre les pommes de terre d'un coup
- 6 - secouer pour que les corps gras enduisent les pommes de terre
- 7 - laisser cuire 10 minutes en remuant très délicatement 2 à 3 fois maximum à la cuiller de bois
- 8 - au bout de 10 minutes, on doit constater que cela rissole
- 9 - poursuivre la cuisson jusqu'à 20 minutes sans trop remuer
- 10 - égoutter, remettre en cocotte, saler, et tenir à feu doux jusqu'au service (sans attendre trop longtemps)

Observations

- 1 - recette effectuée à Quiberon le 22 septembre 2011 par le chef Michel Pioger en personne : excellent !
- 2 - se sert avec un rôti de boeuf, du chef Michel Pioger également (cf. recette n°249) : attention au timing car viande et patates doivent être servies chaudes et simultanément.
- 3 - l'égouttage prévu en 10 est facultatif, mais il a l'avantage d'alléger le plat pour sa digestion.