

Pommes de terre cuites au four

Variétés préconisées

Charlotte, Nicola, primeur, Sirtema



Pommes de terre cuites au four

Accompagnement pour 4–6 personnes

Laver et bien brosser 1 kg de **potatoes** de grosseur régulière, les fendre en long ● Les poser sur la plaque tapissée de papier à pâtisserie ● Badigeonner la surface de coupe avec 1–2 c. à soupe d'**huile d'olive**, ou de **margarine** ou de **beurre liquéfiés**, saupoudrer d'un peu de **sel** ● Eparpiller à volonté du **romarin frais**, du **cumin**, des **graines de sésame**, de **pavot**, de **lin**, de **coriandre** ou de **l'ail pressé** ● **Cuisson**: 30 minutes env. au milieu du four préchauffé à 220° ● **Temps de cuisson**: 30–50 minutes, selon grosseur ● Laisser les petites pommes de terre nouvelles entières, les badigeonner de **beurre à rôtir liquéfié** et les saupoudrer de **sel**. **Temps de cuisson**: 20–30 minutes.

Sour cream – la sauce qui accompagne les baked potatoes:

Bien mélanger 200 g de **crème acidulée**, 2 c. à café de **moutarde de Dijon**, 3 c. à soupe de **lait**, une botte de **ciboulette ciselée**, un peu de **sel** et de **poivre** ● Incorporer évent. de la **crème de raifort en tube**.

Présentation: Ouvrir la feuille d'aluminium, entailler la pomme de terre en croix

- La presser légèrement de part et d'autre pour faire remonter la pulpe
- Chapeauter de sour cream.

Conseils

- Mettre l'épice choisie dans une petite assiette (du cumin par ex.) et y presser légèrement l'entame huilée de la pomme de terre.
- Poser un petit récipient contenant de l'eau sur la plaque, à côté des pommes de terre: en s'évaporant, l'eau empêchera celles-ci de se dessécher.
- Une fois cuites, poser du fromage, à raclette par ex. sur l'entame des pommes de terre, faire fondre en remettant dans le four déclenché.
- Une fois cuites, évider légèrement de grosses demi-pommes de terre, travailler cette pulpe avec un peu de crème acidulée ou de beurre et remettre dans les pommes de terre.



Poser les pommes de terre crues, coupées en deux, sur la plaque tapissée de papier à pâtisserie. Badigeonner l'entame de margarine ou de beurre liquéfiés et saupoudrer d'épices ou de fines herbes.



Frites au four

Couper les pommes de terre épluchées en bâtonnets de 1 ½ cm env., poser sur la plaque tapissée de papier à pâtisserie, badigeonner d'huile. **Cuisson**: 20 minutes env. au milieu du four préchauffé à 200°. Saler après cuisson.



Pommes château

Couper les pommes de terre épluchées en quartiers, les blanchir par portions, 1–2 minutes dans de l'eau bouillante salée, égoutter, puis bien sécher sur un linge. Etaler sur la plaque tapissée de papier à pâtisserie et badigeonner d'huile. **Cuisson**: 30–40 minutes. au milieu du four préchauffé à 220°. Elles sont alors brun clair et légèrement soufflées.



Baked potatoes

Laver et brosser 4 grosses pommes de terre à chair farineuse (Bintje, Désirée), piquer la peau en plusieurs endroits à la fourchette. Badigeonner d'un peu d'huile et les emballer séparément dans une feuille d'aluminium, poser sur la plaque. **Cuisson**: 40–50 minutes au milieu du four préchauffé à 200°.