

Bouillir

Pour la purée de pomme de terre, préférer des variétés farineuses. Les pommes de terre nouvelles ne conviennent pas. Passer au moulin à légumes les pommes de terre cuites. Pour une purée, incorporer du lait et du beurre et assaisonner. Pour une mousseline, ne verser que quelques gouttes de beurre liquide, sans remuer.

Purée de pomme de terre

Préparation et cuisson: env. 35 min
Accompagnement pour 3 à 4 personnes

eau salée, bouillante
(env. 1 litre d'eau et 1/2 c. à soupe
de sel par kg de p. de terre)

1 kg de pommes de terre
farineuses

éplucher, couper en long en quartiers, mettre dans l'eau salée bouillante, cuire env. 15 min à feu moyen et à découvert. **Test de cuisson:** si on peut faire entrer la lame d'un couteau pointu jusqu'au cœur des pommes de terre sans résistance, elles sont cuites. Egoutter, passer au moulin à légumes dans la casserole

env. 2 dl de lait, bouillant
50 g de beurre

ajouter peu à peu en remuant à la spatule en bois ou au fouet. Remettre évent. la casserole de temps en temps sur la plaque encore chaude. Brasser fermement jusqu'à obtention d'une purée légère qui tombe doucement de la spatule

un peu de muscade et de poivre blanc
sel

assaisonner

Par personne: lipides 13 g, protéines 7 g, hydrates de carbone 46 g, 1347 kJ (322 kcal)

Affiner

- Remplacer le lait par de la (demi-)crème ou un mélange lait-crème.
- Double-crème, mascarpone ou crème acidulée au lieu du beurre.

Variante: Ofenguck

Préparer la purée comme ci-dessus. Dorer doucement 100 g de lardons, incorporer à la purée, verser dans un large plat à gratin d'env. 2 litres, graissé, lisser. Avec une cuillère à soupe, former 4 cavités dans la purée. Casser un à un 4 œufs frais et en mettre un dans chaque cavité, parsemer de 2 c. à soupe de gruyère râpé.

Gratinage: env. 15 min au milieu du four préchauffé à 220 °C.

Tableau des temps de cuisson

Pommes de terre en robe des champs, selon taille	25 à 50 min
Pommes de terre à raclette	env. 25 min
Pommes de terre à l'eau en quartiers	env. 15 min
Patates douces en quartiers	env. 15 min
Pommes de terre rôties (cruées)	env. 25 min
Pommes de terre rôties (robe des champs)	env. 10 min
Rösti de pommes de terre en robe des champs	20 à 35 min
Rösti de pommes de terre crues	env. 30 min
Baked potatoes	env. 50 min
Pommes de terre au four	env. 30 min
Gratin de pommes de terre crues (gratin dauphinois)	env. 1 heure
Gratin de pommes de terre cuites	env. 40 min
Pommes frites	env. 6 min
Pommes frites au four	env. 20 min



Préparation sans moulin à légumes

Cuire les pommes de terre comme à gauche, égoutter, remettre en casserole. Réduire en purée au batteur électrique, tout en incorporant le lait bouillant et le beurre, assaisonner comme à gauche.



Purée de pomme de terre colorée

Cuire 800 g de pommes de terre et 300 g de légumes (p. ex. carottes, betteraves rouges cuites ou petits pois surgelés) et les passer au moulin à légumes comme à gauche. Ne pas utiliser de lait, mais affiner avec 50 g de beurre, assaisonner comme à gauche.