

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

ALLUMETTES DE POMMES DE TERRE ET DE CÉLÉRI

RAPIDOS

10 mn. de préparation + **15 mn.** de cuisson

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

4 personnes

PRÉPARATION

Epluchez et coupez les pommes de terre en rondelles. Faites-les cuire au cuit vapeur en surveillant qu'elles restent croquantes (10 minutes environ). Pendant ce temps, plongez les feuilles de chou vert dans une casserole d'eau bouillante salée, pendant 5 minutes, puis égouttez-les et passez-les à l'eau froide. Faites cuire le haddock dans une casserole de lait chaud pendant 5 minutes, puis coupez-le en morceaux. Une fois les pommes de terre cuites, garnissez-en chaque feuille de chou, ajoutez les morceaux de haddock et la ciboulette hachée et refermez la feuille en aumônière autour de son contenu. Faites cuire les 4 aumônières au cuit vapeur pendant 15 minutes en ayant pris soin de les maintenir fermée à l'aide d'une ficelle de cuisine. Servez les aumônières chaudes, accompagnées d'un jus de citron et de fromage blanc maigre.

CONSEILS PRATIQUES

Le haddock étant naturellement très salé, n'ajoutez pas de sel dans la cuisson des pommes de terre. Pour éviter que les choux ne parfument votre cuisine, pensez à placer un quignon de pain dans l'eau de cuisson de ceux-ci. Enfin, vous pouvez remplacer le haddock par des tranches de saumon fumé



crédits photos: M. Roulier

INGRÉDIENTS

- ▶ 4 pommes de terre pour cuisson à l'eau ou vapeur
- ▶ 4 grandes feuilles de chou vert
- ▶ ½ litre de lait
- ▶ 600 g. de filet de haddock
- ▶ 1 botte de ciboulette
- ▶ Du poivre concassé

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), et pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées).