

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

www.recette-pomme-de-terre.com

ROULÉ AUX POMMES DE TERRE

LA CLIQUE VIENT DÎNER

10 mn. de préparation + **50 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Plus ambitieux»

4 personnes

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 150° C (th. 5). Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur 15 minutes à partir de l'ébullition. Égouttez-les, épluchez-les et passez-les au mixeur pour obtenir une purée élastique et collante. Dans un saladier, mélangez à la purée la crème liquide, les 4 oeufs, la noix de muscade, le sel et le poivre. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Étalez la pâte jusqu'à obtenir un carré d'environ 40 cm de côté et de moins de 1 cm d'épaisseur. Enfournez pour environ 30 minutes. Pendant ce temps, lavez soigneusement les feuilles de bettes dans de l'eau légèrement vinaigrée (vinaigre d'alcool). Plongez-les 2 minutes dans de l'eau bouillante salée, puis immédiatement dans de l'eau glacée. Étalez-les sur du papier absorbant pour les sécher. Sortez la plaque de pommes de terre du four, retournez-la sur un torchon humide et tiède posé bien à plat sur la table. Retirez le papier sulfurisé. Déposez les feuilles de bettes sur la pâte de pomme de terre, puis les tranches de jambon. En vous aidant du torchon, roulez aussitôt la pâte sur elle-même, sur toute sa longueur, comme vous procéderiez pour un biscuit roulé à la confiture ou une bûche de Noël. Servez froid ou chaud.

RECETTE ÉLABORÉE PAR Jean-Pierre Coffe Recette du livre « Ce que nous devons savoir sur la pomme de terre », collection JP Coffe, éditions Plon.

CONSEILS PRATIQUES

Le rouleau terminé, on peut l'emballer dans une tranche de jambon supplémentaire et finir par une autre couche de feuilles de bettes.



crédits photos: Nicolas Edwige

INGRÉDIENTS

- ▶ 1 kg de pommes de terre pour cuisson à l'eau / vapeur
- ▶ 6 à 8 grandes feuilles de bettes
- ▶ 6 tranches de jambon cuit
- ▶ 4 oeufs
- ▶ 2 briques de crème fraîche liquide
- ▶ 1/2 cuillère à café de noix de muscade
- ▶ 1 cuillère à café de sel fin
- ▶ 6 tours de moulin à poivre

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).