

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

www.recette-pomme-de-terre.com

PURPLE SALAD

TOI & MOI

10 mn. de préparation + **25 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Plus ambitieux»

6 personnes

PRÉPARATION

Laver et cuire les vitelottes dans un grand volume d'eau froide salée (10 g de gros sel par litre d'eau). Cuire 20 minutes après ébullition et laisser refroidir, puis les éplucher et les couper en rondelles. Laver la salade et le raisin. Eplucher et couper la betterave en cubes. Laver et équeuter les radis, les mettre dans une poêle avec le miel, le beurre, 1 pincée de sel et mettre de l'eau à mi hauteur. Cuire jusqu'à complète évaporation de l'eau et laisser refroidir. Pour la vinaigrette : mélanger le vinaigre balsamique avec 2 pincées de sel, 3 tours de moulin à poivre. Puis, à l'aide d'un fouet, ajouter l'huile d'olive. Laver et couper l'aubergine en rondelles. Dans une poêle chaude, mettre 3 cuil. à soupe d'huile d'olive et colorer les tranches d'aubergines environ 1 minute de chaque côté. Les assaisonner de sel fin et les servir aussitôt. Dans des assiettes creuses, disposer dans l'ordre les ingrédients : disposer la salade, par-dessus les rondelles de pommes de terre, les radis et les cubes de betterave, quelques grains de raisins, les rondelles d'aubergine et les billes de mozzarella. Finir avec 2 cuil. à soupe de vinaigrette.

RECETTE ÉLABORÉE PAR L'atelier des Chefs

CONSEILS PRATIQUES

Vous pouvez aussi réaliser cette recette avec des pommes de terre à peau rouge.



crédits photos: L'atelier des Chefs

INGRÉDIENTS

- ▶ Pommes de terre vitelotte ou pour cuisson à l'eau / vapeur
- ▶ 600 g Lolo rosa rouge
- ▶ 1 pièce Radis roses
- ▶ 1 botte Miel
- ▶ 20 g Beurre
- ▶ 5 g Betteraves cuites
- ▶ 2 pièces Raisins noirs
- ▶ 1 grappe Aubergine
- ▶ 1 pièce Billes de mozzarella
- ▶ 200 g Huile d'olive
- ▶ 15 cl Vinaigre balsamique
- ▶ 5 cl Sel fin (quelques pincées)
- ▶ Poivre du moulin (quelques tours)

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).