

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 CÉLERI RAPIDOS

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

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

4 personnes

PRÉPARATION

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en fines frites. Faites de même avec le céleri. Dans un wok, faites chauffer de l'huile et faites cuire les allumettes de pommes de terre et de céleri rave. Ensuite, épongez-les dans du papier absorbant. Assaisonnez avec un peu de sel et de paprika en poudre.

CONSEILS PRATIQUES

Pour accompagner vos allumettes, vous pouvez mélanger la crème fraîche épaisse, l'oignon doux finement haché, les cornichons hachés, puis assaisonnez si besoin et réservez au frais.



crédits photos: CNIPT

INGRÉDIENTS

- ▶ 6 pommes de terre à frites
- ▶ 1/2 céleri rave détaillé en allumettes
- ▶ huile pour friture
- ▶ 4 càs crème fraîche épaisse
- ▶ 1 oignon doux haché
- ▶ 2 càs de cornichons hachés
- ▶ 1 càs de persil haché
- ▶ 1 càs d'estragon haché

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair farineuse se délitent à la cuisson. Elles sont particulièrement recommandées pour la préparation des purées et des potages. Mais comme elles ont aussi la particularité de moins absorber l'huile (taux de matière sèche élevé, peu d'eau), elles sont également parfaites pour les frites.