

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

www.recette-pomme-de-terre.com

## ECRASÉ DE POMMES DE TERRE CITRON, HUILE D'OLIVE ET SAUGE, SERVI AVEC UN LAPIN BRAISÉ

TOI & MOI

**30 mn.** de préparation + **90 mn.** de cuisson

BUDGET : "Bling bling"

DIFFICULTÉ : "Façon Bocuse"

4 personnes



### PRÉPARATION

Découpez le lapin en quatre. Faites chauffer le beurre dans une grande casserole et faites cuire à feu vif les morceaux de lapin, jusqu'à ce qu'ils prennent une belle couleur dorée. Assaisonnez de sel et de poivre. Ajoutez l'oignon, l'ail et le thym hachés et laissez mijoter quelques instants tous les ingrédients. Pelez et épépinez les tomates ; coupez-les grossièrement. Ajoutez les tomates, le vin au lapin et laissez mijoter une heure et demie à feu doux. Pendant ce temps, rincez les pommes de terre et faites-les cuire avec la peau. Découpez très finement l'échalote et faites-la revenir dans l'huile d'olive. Epluchez et écrasez finement les pommes de terre à l'aide d'une fourchette. Assaisonnez selon votre goût avec le sel, le poivre, les feuilles de sauge et le jus de citron. Ajoutez ce mélange à l'échalote et à l'huile d'olive. Vérifiez l'assaisonnement du plat. Ajoutez-y les olives et servez sur des assiettes chaudes avec l'écrasé de pommes de terre.

RECETTE ÉLABORÉE PAR des chefs européens ;  
Campagne financée avec le concours de l'Union  
Européenne et de la France

### INGRÉDIENTS

- ▶ 5 pommes de terre à purée
- ▶ 1 lapin prêt à cuire
- ▶ 2 tomates
- ▶ 1 belle échalote
- ▶ 3 dl de vin blanc
- ▶ ½ dl d'huile d'olive
- ▶ 3 cuillères à soupes de beurre
- ▶ quelques branches de thym
- ▶ 2 cuillères à soupe de feuilles de sauge hachées
- ▶ 2 petits oignons
- ▶ 2 gousses d'ail
- ▶ quelques gouttes de jus de citron
- ▶ 20 olives noires et / ou vertes
- ▶ sel et poivre

### 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.