

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

www.recette-pomme-de-terre.com

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX ŒUFS DE CAILLE ET BACON

TAILLE MANNEQUIN

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

BUDGET : "Medium"

DIFFICULTÉ : "Plus ambitieux"

4 personnes

PRÉPARATION

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée, en portant à ébullition, puis laissez mijoter durant 15 à 20 minutes.

Égouttez. Écrasez les pommes de terre avec le lait et assaisonnez avec la noix de muscade, le poivre et le sel. Ajoutez le beurre, le fromage et les herbes fraîches. Préchauffez le four à 200°C (th.7). Répartissez la purée de pommes de terre dans quatre ramequins (ou moules à muffin) individuels. Creusez un puits profond au centre de la purée à l'aide d'une cuillère. Cassez et versez les œufs de caille directement au centre de chaque ramequin. Assaisonnez d'un peu de poivre et de sel. Passez au four durant 5 à 8 minutes. Entre-temps, faites frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Otez la purée du four et garnissez avec un peu de bacon.

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

CONSEILS PRATIQUES

Servez avec de jeunes épinards et une salade de champignons.



INGRÉDIENTS

- ▶ 700 g de pommes de terre à purée
- ▶ 4 tranches de bacon
- ▶ 4 c. à s. de fromage râpé
- ▶ 8 œufs de caille
- ▶ 50 ml de lait
- ▶ 2 c. à c. de beurre
- ▶ 4 c. à s. d'herbes fraîches (persil, ciboulette, origan ou thym)
- ▶ muscade
- ▶ poivre noir grossièrement moulu
- ▶ gros sel

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.