

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

www.recette-pomme-de-terre.com

PETITS PALETS DE POMMES DE TERRE À L'ANGUILLE FUMÉE, SAUCE MOUTARDE

SOIRÉE DE GALA

10 mn. de préparation + **20 mn.** de cuisson

BUDGET : "Medium"

DIFFICULTÉ : "Plus ambitieux"

4 personnes

PRÉPARATION

Préparez la sauce en mélangeant la mayonnaise, la moutarde, le raifort et la vinaigrette dans un grand saladier. Couvrez et placez au frais. Épluchez les pommes de terre et râpez-les grossièrement. Émincez l'oignon et détaillez l'anguille fumée en petits morceaux. Faites chauffer 30 g de beurre dans une poêle et faites-y cuire l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajoutez-y les pommes de terre râpées et mélangez avec les graines de carvi broyées. Faites chauffer la quantité de beurre en sus avec l'huile d'olive dans une poêle. Déposez de petits tas de mélange à base de pommes de terre dans la poêle et écrasez-les légèrement avec une cuillère afin d'obtenir des disques épais. Faites-les brunir légèrement sur chaque face. Servez les röstis avec la sauce à la moutarde, les morceaux d'anguille fumée, un peu de cresson et un généreux trait de jus de citron vert.

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



INGRÉDIENTS

- ▶ 2 grosses pommes de terre à purée
- ▶ 150 g d'anguille fumée
- ▶ 1 oignon
- ▶ 1 citron vert
- ▶ 4 c. à s. de cresson
- ▶ 2 c. à c. de raifort préparé 1 c. à s. d'huile d'olive
- ▶ 30 g de beurre
- ▶ 15 g de beurre (en sus)
- ▶ 1 c. à c. de graines de carvi broyées
- ▶ 3 c. à s. de mayonnaise
- ▶ 1 c. à s. de moutarde de Dijon
- ▶ 1 c. à c. de vinaigrette

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.