

# Po'potes au Château

## La pomme de terre!

### La crique pomme de terre de la team Marjo

- Préparation 20 min
- Cuisson 20 min
- Portions 5

Une super recette offerte par Marjolène et sa maman...que du bon !

#### Liste des ingrédients :

- 1 filet de pomme de terre (2,5 kg)
- 1 tête d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- 1 botte de persil plat



#### Etapes de la recette

1. Eplucher les pomme de terre
2. Râper les pommes de terre
3. Ajouter l'ail écrasé, le sel, le poivre et le persil haché et mélanger.
4. Faire chauffer l'huile dans une poêle
5. Mettre les pommes de terre râpées et faire dorer de chaque côté. Utiliser un couvercle pour retourner la crique.

Bon appétit !

#### Mes notes :





# Brick pomme de terre et fromage de Fati

- Préparation 20 min
- Cuisson 10 min
- Portions pour 20 bricks

La feuille de brick se présente sous la forme d'une feuille extrêmement fine réalisée à partir d'un mélange de farine de blé, d'eau et de sel. Elle s'introduit de plus en plus dans la cuisine : rouleau, samoussa, chausson ou encore aumônière.



## Ingrédients :

-  1 kg de pommes de terre (4/5 personnes)
-  1 sachet de 10 feuilles de brick
-  et  Fromages (Boursin, Kiri...)
- Fromage râpé (gruyère ou autres fromages)
- 2 c. à s. de persil ciselé ou déshydraté
- Ail en poudre ou 1 gousses d'ail (facultatif)
- Plus du Sel, du poivre et du curcuma en poudre

## Matériel :

-  Poêle  Saladier  Papier absorbant

## Préparation : 30min environ

1. Lavez, épluchez et faites cuire vos pommes de terre dans une casserole d'eau ou à la vapeur. Une fois les pommes de terre cuites et épluchées, réalisez une purée puis l'assaisonnez avec du sel, du poivre et du curcuma. Bien mélanger tous les ingrédients dans un saladier
2. Couper les feuilles de brick en 2. Prendre chaque bande de feuille dans le sens de la longueur, placer 1 cuillère à soupe du mélange à l'une des extrémités, puis replier ou rouler pour former un triangle, Coller l'extrémité avec de la farine mélangée avec l'eau ou bien plier le bord de la feuille de brick.
3. Faire frire les bricks pliés (recto/verso) dans un bain d'huile chaude, disposer-les sur papier absorbant.

### Le pliage en triangle :

Coupez votre feuille de brick en deux et prenez l'une des parties. Disposez la garniture sur l'une des extrémités et rabattez la feuille de brick par-dessus en diagonale. Terminez le pliage en insérant le bout de la feuille de brick dans la fente pour la fermer.

Il y d'autres façons de plier les feuilles de brick :

- Le rouleau (ou le cigare)

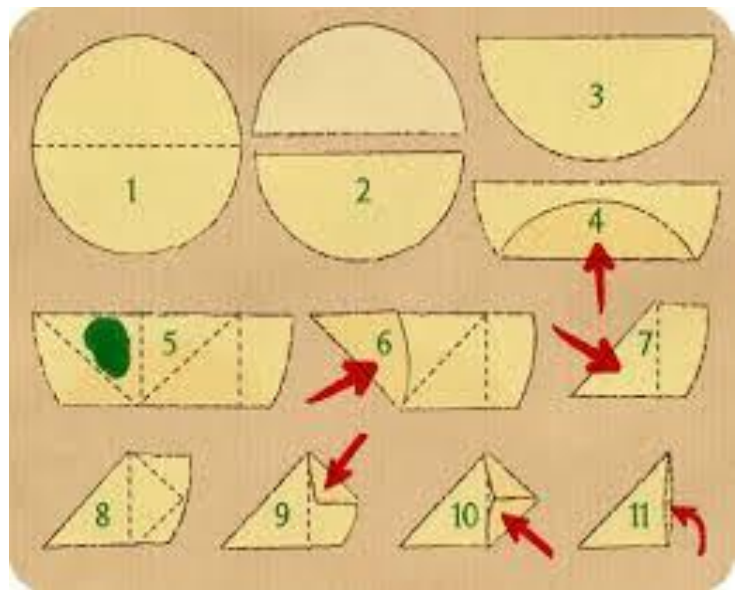
Disposez en son centre la garniture. Commencez par rabattre les deux côtés de la feuille puis le fond de la brick sur la garniture. Roulez ensuite entièrement la feuille.

- L'aumônière

Commencez par disposez la garniture au centre de la feuille puis rabattez les bords de la brick vers le haut en accordéon. Faites tenir le tout avec deux pics.

Bon appétit !

### Mes notes :



# Gnocchis à la Baborcco

- Préparation 20 min
- Cuisson 10 min
- Portions pour 6 personnes



Avec un reste de purée on peut faire un plat gastronomique...la preuve avec les gnocchis.

## Ingrédients :

- 500 g de pommes de terre Mona Lisa, amandine ou Bintje (farineuses et les plus vieilles possibles)
- 250 g de farine environs
- 1 œuf battu
- 1 pointe de muscade, sel et poivre du moulin
- 2 CàS de crème fraîche épaisse
- 30 g de pecorino ou parmesan râpé
- 20 g de beurre + 1 rasade d'huile neutre
- 5-6 feuilles de sauge

## Préparation : 30min environ

1. Faites cuire les pommes de terre non pelées dans de l'eau salée 25 à 30 minutes (selon leur taille et leur qualité). Evitez de les surcuire pour qu'elles ne se gorgent pas d'eau. Pelez-les puis écrasez-les quand elles sont encore bien chaudes, à l'aide d'une fourchette ou d'une presse purée, de façon qu'il ne reste aucun morceau. N'utilisez pas de mixeur qui les rendrait élastiques.
2. Incorporez l'œuf et le sel, puis la farine progressivement et stopper quand la pâte est bonne à être travaillée. Le reste de la farine sera pour le plan de travail. Farinez légèrement votre plan de travail. 2 solutions pour former les gnocchis

***On a du temps et de la patience : formez des petits rouleaux d'un cm de diamètre et découpez-les en tronçons de 3 cm de long. Aplatissez chaque morceau avec le dos d'une fourchette et réservez sur des feuilles de papier absorbant.***

***On a ni l'un ni l'autre : on forme une boule de pâte à la taille de votre main et on coupe les gnocchis au-dessus de la marmite ou l'eau bouillante, en faisant attention de ne pas se brûler 😊***

3. Versez les gnocchis dans de l'eau frémissante salée (80-90°C) et récupérez-les à l'écumoire. Pendant ce temps, faites fondre du beurre avec deux feuilles de sauge, quand le beurre colore versez-y les gnocchis, faites les bien dorer (remuez constamment à l'aide du manche de la poêle, sans toucher les gnocchis pour ne pas les abîmer)
4. Enfin ajouter la crème fraîche et une petite poignée de parmesan râpé, servez aussitôt et régalez-vous !

## Mes notes

# Le Patatipatata de ma grand-mère

Rien de plus réconfortant que ces petites recettes familiales, faites pour « pas gâcher » et adaptables à l'infini selon vos goûts et vos fonds de placards. Au rhum, zesté, à la vanille ou à la cannelle, pimper le comme vous voulez, le « patatipatata » sera toujours délicieux !

- Préparation 20 min
- Cuisson 45 min à 160 degrés
- Portions 6 personnes

## Ingrédients :

- 300 g de pommes de terre à purée
- 100 g de beurre en morceaux + 10 g pour beurrer le moule
- 3 œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 125 g de poudre d'amandes
- Le zeste d'un citron
- Parfum au choix : 1 CàS de rhum, vanille, cannelle, zeste citron
- 1 pincée de sel fin

## Préparation :

1. Préchauffez le four à 160° C (th. 5).
2. Lavez les pommes de terre. Faites-les cuire dans une casserole d'eau froide non salée 15 à 20 minutes à partir de l'ébullition.
3. Égouttez-les, épluchez-les, passez-les au moulin à légumes pour obtenir une purée.
4. Ajoutez les jaunes d'œufs, 100 g de beurre coupé en petits morceaux, le sel, 125g de poudre d'amandes, 150 g de sucre, le zeste râpé du citron ou le rhum. Mélangez l'ensemble pour obtenir une pâte onctueuse à laquelle vous ajouterez les 3 blancs d'œufs fouettés en neige ferme.
5. Beurrez un moule à charlotte avec le beurre restant. Versez la préparation dans le moule.
6. Enfournez pour 45 minutes. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche.
7. Démoulez le gâteau. Servez froid avec une compote de fruits, une mousse au chocolat ou une crème anglaise.

Bon appétit !

## Mes notes :

