

# Atelier cuisine avec Vincent Clouzeau

Thème : pommes de terre-andouille

## Pommes de terre en papillotes au four

Si on veut des grosses pommes de terre, utiliser la variété Samba ou BF15

Emballer les pommes de terre dans des feuilles d'aluminium

Pour le temps de cuisson, tenir compte de la grosseur des pommes de terre : environ 1h20-1h30 sur la grille du four à 180-200°. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau en sondant les pommes de terre.

## Purée de pommes de terre

Eplucher les pommes de terre cuites au four en papillotes et les passer au moulin à légumes. Ajouter crème entière liquide et/ ou lait chaud + beurre pour obtenir une bonne consistance.

## Gratin dauphinois

Ingrédients : pommes de terre, crème entière liquide, ail, assaisonnement sel, poivre, pointe de muscade (facultative)

Temps de cuisson environ 1h à 160-170°

Bien laver les pommes de terre avec leur peau dans eau+ vinaigre blanc. Les éplucher et les couper en fines lamelles (ne pas les relaver après les avoir épluchées)

Dans un cul de poule, mélanger les lamelles de pommes de terre avec la crème et bien les séparer pour qu'elles soient toutes imprégnées de crème, ajouter l'assaisonnement sel, poivre (muscade) et goûter pour ajuster.

Beurrer le plat de cuisson avec un pinceau (beurre fondu). Mettre ail pilé et crème au fond du plat puis le mélange pommes de terre, crème à hauteur et enfourner en surveillant la cuisson en sondant les pommes de terre avec une pointe de couteau

## Fumet de poisson

Ingrédients : carottes, oignon, échalote, céleri branche, thym, laurier, persil, 2 feuilles de poireau, déchets de poisson

Réaliser le bouquet garni : mettre le thym, céleri branche, laurier sur la feuille de poireau coupée et poser la seconde feuille par-dessus, ficeler le paquet et mettre de côté

Couper les carottes en petits dés, couper l'oignon et l'échalote (ciseler)

Faire suer les légumes dans de l'huile d'olive

Couper le poisson en enlevant la peau et les ajouter aux légumes. Ajouter le vin blanc sec (1 verre environ), le bouquet garni et faire frémir. Ajouter eau et mouiller à hauteur et laisser cuire 20mn après la reprise de l'ébullition.

➤ Ne pas saler et ne pas couvrir

## Pommes croquettes

Utiliser de la purée bien refroidie

Ingrédients : farine, 2 œufs, chapelure maison (on peut utiliser ce que l'on a sous la main, gâteaux apéro, biscottes..), assaisonnement sel, poivre

Battre les 2 œufs au fouet ou à la fourchette pour mélanger le jaune et le blanc et assaisonner avec sel et poivre

Avec la poche à douilles, faire des petits boudins sur la planche à découper et les recouper en morceaux d'environ 8-10 cm, les rouler délicatement.

Passer les rouleaux de purée dans la farine et tapoter pour enlever l'excédent, puis les passer un à un dans le mélange œufs, puis dans la chapelure et à nouveau dans le mélange œufs puis chapelure

Passer en friture 1mn30 à 2 mn

### **Pommes de terre farcies**

Ingrédients : grosses pommes de terre cuites au four en papillotes, andouille de Guéméné, champignons (pleurotes, pommes champignons de Paris, trompettes de la mort...), ciboulette, persil, vin blanc, crème liquide, ail pilé, ciboulette, oignon, échalote

On peut remplacer l'andouille par du filet de poulet, jambon, poisson, chorizo...

Faire suer le mélange oignon, échalote, champignons ciselés, ail pilé

Prendre les pommes de terre et les poser du côté le plus plat, enlever un chapeau. Avec une cuillère creuser les pommes de terre en conservant 1cm sur le pourtour et le fond et réserver la pulpe

Faire un écrasé avec la pulpe de pommes de terre et ajouter ciboulette ciselée et persil, assaisonnement sel, poivre

Ajouter andouille coupée en petits morceaux au mélange oignon, champignon (morceau d'andouille dont on enlève la peau et où on coupe des tranches dans le sens de la longueur et qu'on détaille en menus morceaux)

Déglacer au vin blanc et bien gratter le fond de la casserole pour décoller les sucs et ajouter un peu de crème et laisser réduire

Incorporer le tout à la purée et rectifier l'assaisonnement

Garnir les pommes de terre avec le mélange en utilisant la poche à douilles (poches jetables)

Selon le goût, on peut ajouter chapelure et /ou gruyère, parmesan par-dessus

Mettre au four à 150-160 degrés pendant 10 à 15 mn.

### **Poisson au four**

Ingrédients : filets de poisson (lieu jaune.. ), échalotes ciselées

Si les filets de poisson sont fins les replier côté peau contre peau, sinon ils se rétractent

Beurrer un plat à four au pinceau (beurre fondu). Déposer un lit d'échalotes ciselées

Poser les filets de poisson. Mouiller avec le fumet de poisson passé au chinois. Ajouter un filet de vin blanc et de cidre sans mettre sur le poisson, assaisonnement sel, poivre

Cuisson 10 mn environ à 180°

### **Parmentiers**

Matériel : feuille de cuisson type Silpat ou flexiplan allant au four, emporte- pièces

Ingrédients : pommes Granny, thym, laurier, oignon, morceau d'andouille ou autre selon votre goût, assaisonnement sel, poivre

Réaliser une compote avec de pommes sautées avec oignon ciselé, thym, laurier, persil. Ajouter andouille en petits morceaux

Poser une feuille de cuisson sur la plaque du four et disposer les emporte-pièces sur la feuille de cuisson. Beurrer l'intérieur des emporte-pièces au pinceau et les garnir

On dispose d'abord une couche de purée avec une poche à douilles, puis le mélange compotée de pommes, puis le poisson émietté et terminer par une couche de purée

Mettre au four 15 mn à 180° en surveillant la cuisson

Les démouler en passant la pointe d'un couteau sur le pourtour et les servir accompagnés de la sauce au beurre blanc

### **Sauce d'accompagnement du poisson et des Parmentiers**

Ingrédients : cidre 10cl, vin blanc 10 cl, beurre 150 à 200 g coupés en petits dés, une grosse échalote ciselée, assaisonnement sel, poivre

Faire réduire les échalotes ciselées dans une casserole avec du vinaigre, le cidre et le vin blanc. Quand les échalotes ont réduit complètement, on ajoute un peu de crème ce qui permettra à la sauce de devenir stable. Faire chauffer un peu. Ajouter progressivement les dés de beurre en fouettant et émulsionner en jouant avec la chaleur (retirer la casserole du feu de temps en temps). Détendre avec un peu de jus de cuisson du poisson et passer la sauce au chinois

Dresser les assiettes avec le poisson et la sauce au beurre blanc

On peut ajouter des rondelles d'andouille sautées sur le poisson.

➤ **Bon appétit !**