

Salade de pommes de terre royales

La royale de Jersey est à son apogée au printemps et au début de l'été, saisons idéales pour un pique-nique. Cette recette est une version raffinée de la classique salade de pommes de terre, et elle est tout simplement parfaite.

Pour 4 à 6 personnes
15 œufs de caille
150 g de petit pois écossés
(frais ou surgelés)
800 g de pommes de terre royale de Jersey (ou de pommes de terre nouvelles) juste rincées
20 g de feuilles de persil (+ quelques feuilles ciselées pour servir)
60 g de pignons de pin
60 g de parmesan râpé
2 gousses d'ail écrasées
20 cl d'huile d'olive
½ cuil. à café de vinaigre de vin blanc
1 bouquet d'oseille (ou de menthe) finement ciselé (sans les tiges)
Huile d'olive
Sel et poivre noir

Mettez les œufs de caille dans une casserole, couvrez-les d'eau froide et portez à ébullition. Laissez-les cuire entre 30 s (pour des œufs mollets) et 2 min (pour des œufs durs). Rafraîchissez-les dans de l'eau froide, puis égouttez-les.

Faites blanchir les petits pois pendant 30 s dans de l'eau bouillante, puis égouttez-les et rafraîchissez-les. Réservez.

Faites cuire les pommes de terre de 15 à 20 min dans de l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'elles soient tendres sans se déliter.

Pendant que les pommes de terre cuisent, mettez le basilic, le persil, les pignons, le parmesan et l'ail dans le bol d'un robot, et mixez pour obtenir une pâte homogène. Versez en filet fin 20 cl d'huile d'olive, sans cesser de mixer: la sauce doit être onctueuse. Versez-la dans un grand saladier.

Égouttez les pommes de terre, puis coupez-les rapidement en deux (attention à ne pas vous brûler) et ajoutez-les dans le saladier: elles absorbent mieux les saveurs quand elles sont chaudes. Incorporez toute de suite le vinaigre, l'oseille et les petits pois. Mélangez bien sans craindre d'écraser légèrement les pommes de terre (la sauce sera encore meilleure, avec des saveurs bien mélangées!). Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire (soyez généreux avec le poivre).

Coupez les œufs en deux avant de les incorporer délicatement à la salade de pommes de terre. Parsemez de persil ciselé.



Tatin surprise

Une tarte aux pommes de terre est un régal pour les amateurs de ce tubercule. Servie avec une salade verte, vous obtenez un plat complet. Vous pouvez utiliser des tomates séchées du commerce au lieu de les préparer vous-même, opération un peu longue.

Pour 4 personnes
200 g de tomates cerise
500 g de petites pommes de terre
(avec la peau)
1 gros oignon émincé
40 g de sucre en poudre
10 g de beurre
3 brins d'origan
150 g de fromage de chèvre à pâte
dure coupé en tranches
1 rouleau de pâte feuilletée
Huile d'olive
Sel et poivre noir

Préchauffez le four à 130 °C (th. 4-5). Coupez les tomates en deux et disposez-les côté peau sur une plaque à pâtisserie. Arrosez-les d'huile d'olive, salez et poivrez. Faites-les ensuite sécher au four pendant 45 min.

Pendant ce temps, faites cuire les pommes de terre pendant 25 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et laissez-les refroidir. Détaillez-les ensuite en rondelles de 2 cm d'épaisseur en retirant la partie bombée des premières coupes.

Faites revenir l'oignon dans une poêle pendant 10 min dans un filet d'huile d'olive avec un peu de sel, jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Quand tous les légumes sont prêts, graissez un moule à tarte de 22 cm de diamètre et tapissez le fond avec un disque de papier sulfurisé. Mettez le sucre et le beurre dans une petite casserole et laissez cuire sur feu vif pour obtenir un caramel bien doré, que vous verserez précautionneusement dans le moule (attention aux éclaboussures). Inclinez ensuite le moule en tous sens pour bien étaler le caramel avant d'y répartir l'origan effeuillé.

Disposez les tranches de pommes de terre au fond du moule. Glissez délicatement l'oignon et les tomates séchées dans les interstices, puis salez et poivrez généreusement. Répartissez le fromage de chèvre sur les pommes de terre. Découpez, dans la pâte feuilletée, un disque de 25 cm (soit 3 cm de plus que le moule), que vous poserez sur la tarte en glissant délicatement le bord entre les pommes de terre et la paroi du moule. (À ce stade, vous pouvez laisser reposer la tarte pendant 24 h.)

Préchauffez le four à 200 °C (th. 6-7). Faites d'abord cuire la tarte pendant 25 min, puis réduisez la température à 180 °C (th. 6) et prolongez la cuisson pendant 15 min environ, pour que la pâte soit bien cuite. Retirez la tarte du four et laissez-la reposer pendant 2 min. Posez un plat sur le moule et retournez la tarte d'un mouvement vif, puis retirez le moule. Servez la tarte chaude ou tiède.

