

Fondant de pommes de terre

Provenance : Un soir de cet hiver 2005, personne n'avait touché aux pommes de terre rissolées. Le lendemain, il fallait faire de la purée de pommes de terre. C'est en utilisant ces patates rissolées que nous avons découvert cet excellent accompagnement.

Pour 6 personnes

- 1 kg grosses patates pour la purée
- 1 dl bouillon de poule (ou granulé)
- 1/4 l. crème entière
- 3 c.s. beurre
- 1 c.s. huile d'olive
- pincées sel et poivre

Recette

- Peler les patates et les couper en dés
- Préparer le bouillon de poule
- (LE TRUC)
Rissoler les dés dans le beurre et l'huile, saler et poivrer.
- Lorsque les patates sont légèrement dorées, ajouter le bouillon de poule, couvrir et laisser cuire à petit feu environ 15 minutes, jusqu'à ce que les patates soient bien fondantes.
- Les écraser en y ajoutant la crème, redresser l'assaisonnement avec sel et poivre.
- Conserver au chaud.