

3 recettes avec de la pomme de terre de terre

Le 31 mai dernier, j'ai animé un atelier culinaire dans le Miam Truck Priméale, autour de la pomme de terre et des jeunes pousses. Cette matinée fut riche en émotions, croyez-moi ! Cuisiner 3 recettes avec de la pomme de terre face à la mer, devant un public gourmand et réceptif, entourée de personnes compétentes... C'était incroyable.



J'avais envie de partager avec vous quelques photos de cette journée, prises par mon amie [Jujube en Cuisine](#), cuisinière mais aussi photographe de talent, que je remercie vivement, ainsi que les trois recettes avec de la pomme de terre qui ont fait fureur ce jour-là ! L'idée c'était de cuisiner la pomme de terre et la jeune pousse, donc, pour l'apéritif. J'ai ainsi préparé une brouillade de tofu, des samoussas et des petits chaussons. Voici les recettes faciles !









Brouillade de tofu aux pommes de terre et tomates séchées

Il s'agit de la recette que j'avais postée [il y a quelques jours sur mon blog](#). Je l'ai un peu modifiée pour l'occasion.



Ingrédients pour 4 personnes :

- 8 tomates séchées égouttées
- 1 échalote
- 1 oignon jaune
- 1 petit morceau de gingembre frais
- 1 belle pomme de terre à chair ferme
- 200 g de tofu ferme nature ou aux herbes
- 1/2 c. à café de curcuma moulu
- 1/2 c. à café de cumin moulu
- Huile d'olive

- Sel, poivre
- Jeunes pousses
- Basilic frais ou persil

Déroulement de la recette :

1. Éplucher les pommes de terre, les laver et les cuire une quinzaine de minutes à l'eau. Laisser refroidir et couper en cubes.
2. Les placer dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, l'oignon, l'échalote et le gingembre pelés et hachés finement, et cuire 6 minutes environ, à feu moyen.
3. Ajouter les tomates séchées coupées en petits dés ainsi que le tofu, préalablement écrasé grossièrement à la fourchette, et les épices (curcuma, cumin mais aussi sel et poivre au goût).
4. Poursuivre la cuisson 5 minutes, en mélangeant régulièrement.
5. Servir sur un lit de jeunes pousses, avec un peu de basilic ou persil ciselé.

Samoussas aux pommes de terre, aux carottes, petits pois et aux épices





















Ingrédients pour 20 samoussas :

- 2 grosses pommes de terre
- 1 oignon jaune
- 1 carotte
- 1 morceau de gingembre frais
- 30 à 40 g petits pois frais ou surgelés
- 10 feuilles de brick
- 1/2 c. à café de curcuma moulu
- 1/2 c. à café de cumin moulu
- Quelques brins de coriandre fraîche
- Sel, poivre
- Jeunes pousses
- Huile de friture type tournesol ou pépins de raisins

Déroulement de la recette :

1. Éplucher les pommes de terre, les laver et les cuire une

vingtaine de minutes à l'eau, jusqu'à tendres. Laisser refroidir et écraser en purée.

2. Faire cuire les petits pois dans de l'eau bouillante 10 minutes.
3. Laver et éplucher la carotte. La râper.
4. Faire revenir dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, l'oignon et le gingembre pelés et hachés finement, à feu moyen.
5. Ajouter la carotte râpée, les petits pois ainsi que les épices (curcuma, cumin mais aussi sel et poivre au goût).
6. Poursuivre la cuisson 4 minutes avant d'ajouter la pomme de terre et la coriandre ciselée.
7. Mouiller avec un peu d'eau.
8. Lorsque l'eau est absorbée, placer la préparation dans un saladier et laisser refroidir.
9. Procéder au pliage des samossas : couper les feuilles de brick en deux, en leur centre. Placer la partie ronde vers vous et replier la demi-feuille vers l'extérieur. Placer 1 c. à soupe environ de farce à l'extrémité de la bande obtenue puis replier en donnant la forme d'un triangle. N'hésitez pas à [visionner cette vidéo](#) pour mieux comprendre la technique à suivre.
10. Une fois les samoussas pliés et refermés (pour cela, insérer l'extrémité de la bande dans un repli de la pâte, comme pour fermer une enveloppe non scellée), les faire cuire des deux côtés dans une poêle bien huilée, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
11. Les déposer sur une feuille de papier essuie-tout avant de servir sur un lit de jeunes pousses.

Chaussons aux poireaux et pommes de

terre

Pour cette recette, je suis tout simplement partie d'une tourte que je réalise parfois, aux pommes de terre et aux poireaux, pour en faire une version mini, parfaite pour l'apéritif.













Ingrédients pour 6 à 8 chaussons :

- 1 pâte feuilletée bio et végétale
- 2 pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 poireau
- 50 ml de crème végétale au choix
- 1 c. à café d'herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel, poivre

- Quelques jeunes pousses

Déroulement de la recette :

1. Éplucher les pommes de terre, les laver et les cuire une vingtaine de minutes à l'eau, jusqu'à tendres. Laisser refroidir et écraser en purée.
2. Émincer le poireau, l'oignon et l'ail et les faire revenir 5 minutes à feu vif dans un fond d'huile d'olive. Saler et poivrer.
3. Ajouter les pommes de terre, la crème et les herbes et bien mélanger.
4. Dérouler la pâte feuilletée. Découper des ronds de pâte, garnir de farce et replier en chaussons, en prenant soin de bien sceller les bords.
5. Placer les chaussons sur une plaque allant au four, en les espaçant.
6. Enfourner 20 à 30 minutes à 180°C.

[themoneytizer id=13364-16]