

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

[Télécharger la recette](#)

Préparation 30 minutes
Cuisson 25 à 30 minutes
Pour environ 8 cercles

Préparation

Lavez les 2 variétés de pommes de terre avec sa pelure.
Les cuire séparément dans 2 casseroles à la vapeur environ 25 à 30 minutes selon grosseur.
Testez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
Epluchez les pommes de terre chaudes et les mettre dans 2 saladiers séparés.
les écraser à la fourchette grossièrement et incorporer beurre, crème fraîche épaisse, (à doser selon la quantité), elles doivent rester consistantes, salez et poivrez.
Mélangez les 2 pommes de terre + ou - selon la couleur désirée (voir photo).
Posez un cercle sur une assiette et remplissez de la préparation en tassant légèrement.
Démoulez le cercle en vous aidant d'un poussoir et mettre à congeler.
Conseil de préparation sans décongélation :
Au four 25 minutes environ (four préchauffé à 190°C chaleur tournante).

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

La Vitelotte originaire du Pérou, variété ancienne, appelée aussi négresse ou truffe de chine qui n'est plus cultivée que par quelques exploitants en France.
Saison Octobre à Mai.

Elle est surtout utilisée pour son côté décoratif, une façon différente de préparer des pommes de terre et d'épater les convives.

Préparer à l'avance c'est un gain de temps appréciable.

Ajouter un commentaire

ECRASE DE POMMES DE TERRE BLANCHE ET VIOLETTE



ingrédients

700 g de pommes
de terre Vitelotte
1kg 400 de pommes
de terre Bintje
1/3 - 2/3
beurre
crème fraîche épaisse
sel/poivre
cercle de
7cm de diamètre
hauteur 5cm environ

