

La pomme de terre

Cette semaine, l'équipe épicerie vous propose 2 ½ recettes en 1 autour d'un ingrédient de base que l'on prend volontiers pour acquis, et j'ai nommé: la pomme de terre.

La première recette consiste en une **purée de pomme de terre au four**.

1. Lavez bien vos pommes de terre avec une petite brosse (ne les pelez surtout pas, c'est important pour la suite).
2. Piquez-les 2-3 fois avec une fourchette puis brossez-les avec un peu d'huile d'olive.
3. Disposez-les sur une plaque puis enfournez le tout au four à 200°C pour 1 heure (ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau s'y enfonce facilement, ça dépendra de la taille et de la variété des pommes de terre).
4. Une fois cuites, coupez-les en deux dans le sens de la longueur, puis retirez gentiment la chair à l'aide d'une petite cuillère. Veillez à laisser environ ¼ de la pulpe, comme pour faire des petits bateaux. Mettez de côté et réfrigérez les demi-pommes de terre pour la recette suivante.
5. Procédez à l'élaboration de votre purée comme vous en avez l'habitude. À titre indicatif, vous pouvez utiliser l'équivalent du poids de la chair de pommes de terre en beurre, ajouter un peu de sel, et éventuellement l'allonger avec un peu de lait, en fonction de la texture désirée (oui, nos purées maison sont royales).

Le lendemain, vous vous rappelez ces demi-patates qui reposent au frigo. C'est maintenant le grand moment de les ressortir pour faire des pommes de terre farcies au four, ce que les anglo-saxons appellent les **potato skins**.

1. Brossez vos ½ pommes de terre évidées avec un peu d'huile d'olive.
2. Disposez-les sur une plaque de four et enfournez à 230°C pendant 8 minutes.
3. Pendant ce temps, faites frire dans une poêle 6 tranches d'environ 0,5 mm d'épaisseur de poitrine fumée, jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes, puis émiettez-les. Demandez à votre boucher favori de vous les trancher, et découpez avec des ciseaux le cartilage s'il y en a. Sinon vous pouvez utiliser des lardons, ça fonctionne aussi.
4. Retournez vos pommes de terre sur la plaque. Ré-enfournez pendant 8 minutes.
5. C'est le moment de farcir vos pommes de terre. Salez et poivrez l'intérieur de vos pommes de terre, puis ajoutez la poitrine fumée et parsemez de tomme (vache, brebis, chèvre, lâchez votre créativité) et enfournez à nouveau jusqu'à ce que le fromage soit fondant. Parsemez de ciboulette et d'un peu de crème fraîche avant de servir.

Les fameuses potato skins se déclinent selon les envies et les restes du frigo. C'est une recette incroyablement versatile pour finir les 3 cuillères de sauce tomate qui traînent avec une demi-saucisse et un peu de fromage (et hop! une potato skin-pizza!), ou encore un reste de brocoli vapeur, une tranche de jambon esseulé et un bout de roquefort qui commence à faire la tête... Les variantes sont aussi nombreuses que le nombre de petits pots dans vos frigos.