

Recette

SPÉCIAL CONFINEMENT



« Ecrasé de pommes de terre aux éclats de noisettes »

—
*Par Frédéric Stalport – Restaurant Ma Chaumière
Le Coteau*

Ingrédients pour 4 assiettes

1 kg de pommes de terre

Noisettes entières
(ou noix ou olives
vertes pour une variante)

50 g de beurre
(à température ambiante)

Huile de noisettes

Faire cuire les pommes de terre (comme pour une purée) dans l'eau bouillante salée.

Pendant le temps de cuisson des pommes de terre, concasser les noisettes, puis les disposer sur une plaque allant au four. Les faire torréfier pendant 6-8 minutes à 180°C.

Une fois cuite, égoutter les pommes de terre puis les écraser à l'aide d'une fourchette.

Rajouter les noisettes torréfiées dans les pommes de terre écrasées, puis le beurre en petit morceaux.

Pour finir, rajouter un filet d'huile de noisettes pour rehausser le goût.

Servez en accompagnement d'une viande ou d'un poisson. C'est prêt !

#PRENEZ SOIN DE VOUS ET SURTOUT, RESTEZ CHEZ VOUS !