

Pommes de terre à l'anglaise

Variétés préconisées

Charlotte, Nicola, Granola, Sirtema, Ostara



Pommes de terre à l'anglaise (apparence sèche)

Accompagnement pour 4 personnes

Eplucher 600–800 g de **potatoes de terre** de grosseur régulière, les couper en quartiers d'égale épaisseur ● Les plonger dans de l'**eau salée** en ébullition (elle doivent être tout juste immergées) ● **Cuisson**: sans couvercle, à feu moyen, 10–20 minutes, selon grosseur ● Verser l'eau de cuisson, dessécher les pommes de terre en agitant la casserole sur la plaque éteinte, jusqu'à ce que leur surface soit blanchâtre et sèche ● Faire fondre éventuellement 1–2 c. à soupe de **margarine ou de beurre** sur les pommes de terre chaudes avant de dresser ● Eparpiller du **persil finement haché**.

Suggestions et variantes

- Parfumer les pommes de terre en ajoutant des herbes fraîches à l'eau de cuisson: romarin, thym, menthe par exemple.
- Colorer et condimenter les pommes de terre en les cuisant dans du jus de betterave ou de carotte, dans du bouillon au safran ou au curry. Utiliser le liquide de cuisson pour un potage ou une sauce.
- Enrichir les pommes de terre d'un mélange beurre et huile de noix.
- Eparpiller sur les pommes de terre dressées un hachis de fines herbes: aneth, marjolaine, basilic ou estragon par exemple.
- Agrémenter les pommes de terre dressées de pavot ou de sésame, de graines de tournesol grillées, ou encore de noix grillées et hachées.
- Etuver de petits cubes de légumes dans un peu de margarine ou de beurre, les mélanger aux pommes de terre avant de servir.

Remarques

- Plongées dans de l'eau en ébullition ou cuites à la vapeur, les pommes de terre se couvrent d'une fine couche d'amidon coagulé, qui évite la déperdition d'éléments nutritifs et empêche qu'elles se défassent.
- Avantage de la cuisson en panier-vapeur: placé dans la casserole adéquate, on peut y préparer les pommes de terre en petites quantités, et la cuisson y est plus facile à surveiller.
- **Pommes de terre à l'anglaise humides**: égoutter et dresser aussitôt. Agrémenter de quelques flocons de margarine.



Fendre les pommes épluchées en longueur, couper chaque moitié en quartiers.



Plonger les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée qui arrive tout juste à hauteur. Cuire à feu moyen, sans couvercle, pour éviter la formation de mousse.



Pommes de terre à l'anglaise sèches: égoutter, dessécher les pommes de terre en agitant la casserole sur la plaque éteinte, jusqu'à ce qu'elles soient d'apparence blanchâtre et sèche.



Cuisson en panier-vapeur
Mettre de l'eau dans une casserole adéquate, jusqu'au panier. Porter à ébullition, mettre les pommes de terre dans le panier, saler légèrement, couvrir hermétiquement pendant la cuisson.