



Rencontre
et
Partage

Association culturelle Parisot 82

ATELIER

Pomme de terre

PARISOT (82)

LES RECETTES

De l'apéritif

au dessert



**AVEC LA PRÉSENCE DE MADAME RIVIÈRE,
AGRICULTRICE SUR LE SÉGALA**

SAMEDI 14 JANVIER 2023



1 - GAUFRES AUX POMMES DE TERRE

Pour 8 gaufres

- 400 g de pommes de terre
- 15 cl de crème fraîche
- 2 œufs
- 50 g de farine
- 40 g de beurre fondu

Râper les pommes de terre finement

Ajouter la crème fraîche, les 2 œufs, la farine, et le beurre

Ces gaufres peuvent se manger salées (aux légumes ou aux lardons...) ou sucrées ...



2 - MUFFINS DE POMMES DE TERRE FOURRÉS AU FROMAGE

Pour 6 muffins :

- 300 g de pommes de terre cuites à l'eau
- 1 œuf
- 40 g de crème fraîche
- 110 g de fromage râpé (cheddar, emmental, mozzarella)
- 30 g de parmesan (facultatif)
- 1 cs de ciboulette
- Sel, poivre
- 2 portions de vache qui rit pour farcir

Dans un saladier réduire les pommes de terre en purée

Rajouter l'œuf, le fromage râpé et la crème fraîche

Mélanger le tout

Saler, poivrer, rajouter la ciboulette, mélanger à nouveau

Beurrer les moules à muffins

Déposer une cs dans chaque alvéole

Mettre un morceau de vache qui rit au milieu et recouvrir de nouveau du mélange de pomme de terre



3 - GÂTEAU AU CITRON SANS GLUTEN



Pour 8 à 10 personnes

Avec un ingrédient surprise spécial, ce gâteau au citron sans gluten reste magnifiquement moelleux. Au grand étonnement de tous, c'est de la purée de pommes de terre !

INGRÉDIENTS

- 200 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre semoule doré
- 4 œufs
- 175 g d'amandes moulues (remplacer par de la polenta ou de la farine sans blé pour rendre cette recette sans noix)
- 250 g de purée de pommes de terre (sans rien ajouter)
- Le zeste de 3 citrons
- 2 cuillères à café de levure chimique sans gluten

POUR LA BRUINE

- 4 cuillères à soupe de sucre cristallisé
- 1 jus de citron

ÉTAPE 1

Chauffez le four à 180°C -gaz 4.

Beurrez et chemisez un moule à gâteau rond profond de 20 cm.

Battez le sucre et le beurre ensemble jusqu'à consistance légère et mousseuse, puis

Ajoutez progressivement l'œuf en battant après chaque ajout

Incorporez les amandes, la purée de pommes de terre froide, le zeste de citron et la levure chimique.

ÉTAPE 2

Versez dans le moule, nivelez le dessus, puis faites cuire pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'un couteau inséré au milieu du gâteau en ressorte propre.

Démoulez sur une grille après 10 min de refroidissement. Mélangez le sucre cristallisé et le jus de citron ensemble, puis versez sur le dessus du gâteau, en le laissant couler sur les côtés.

Laissez le gâteau refroidir complètement avant de le trancher.

4 — SCOTTISH MACAROONS

Ingrédients

- 100 g de pommes de terre (une variété farineuse)
- 400 g de sucre glacé
- 200 g de chocolat noir
- 150 g de noix de coco râpée
- 2 plaques de four garnis de papier cuisson



Méthode

1. Faites cuire les pommes de terre avec la peau
 2. Enlevez la peau et faite une purée ; laissez refroidir complètement la purée
 3. Ajoutez le sucre, une cuillère à la fois - ça va devenir un peu liquide avant de devenir plus épais - c'est bon ! Le mélange doit devenir épais et fondant -
 4. Faites des petites boules avec le mélange et les mises à côté pendant quelques heures ou jusqu'au lendemain
 5. Quand les boules sont prêtes faites fondre le chocolat dans un bain-marie
 6. Préparez une chaine de production ! - les boules, le chocolat, la noix de coco :
 - une à la fois - tremper une boule dans le chocolat - une fourchette est utile - ça permet l'excès de chocolat de rester dans le bol
 - puis laissez tomber doucement la boule bien enrobée de chocolat dans la noix de coco et roulez la boule un peu pour bien enrobez de noix de coco
 - mettez les boules enrobez de chocolat et de noix de coco sur les plateaux couvert de papier de cuisine
 7. Un peu de temps dans le frigo permettra le chocolat à durcir
- Ils se gardent bien dans un récipient hermétique.

5 -TATTIE SCONES

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre (une variété farineuse)
- 125 g de farine
- 20 g de beurre



Méthode

- 1 Faites cuire les pommes de terre, puis les égoutter et sécher quelques minutes
 2. Ajoutez le beurre et faire une purée
 3. Ajoutez la farine, une cuillère à la fois
 4. Quand la pâte est ferme arrêtez d'ajouter la farine
 5. Divisez en 3 - et faites 3 boules avec les mains
 6. Laissez les ronds refroidir un peu - ça vous permet de faire une pâte fine et d'enlever les ronds pour les mettre dans la poêle
 7. Faites un rond avec chaque boule, avec les mains et de la farine (taille, une petite assiette)
 8. Faites cuire dans une poêle avec un peu de beurre (ou si vous faites un petit déjeuner écossais, dans la graisse du bacon que vous avez poêlée juste avant les scones !)
 9. Coupez en 6/8 morceaux et les servir avec du bacon, un œuf poché.....
- S'il vous en reste ! Vous pouvez les congelés.