

Goûte, mange, bouge

Regard sur l'actualité alimentaire



Et si la patate devenait Duchesse ?

Elles sont à base de pomme de terre, toutes nées au cours du 19^{ème} siècle, toutes sont des classiques de la gastronomie Française et seront certainement les stars de votre repas de fête. Pourtant elles sont différentes.

Qu'est-ce qui distingue une pomme dauphine, d'une pomme duchesse, d'une pomme noisette ?

Focus sur chacune d'elles.



La pomme dauphine

Elle est composée de **purée de pommes de terre** à laquelle on rajoute une **pâte à chou**. On mélange les deux pour former de petites boules que l'on va cuire dans de l'huile. La pomme dauphine allie de façon unique le croustillant de l'extérieur et le moelleux de l'intérieur. Attention, tout de même, c'est un accompagnement « lourd » (pâte à chou et cuisson à l'huile). A consommer de préférence avec une viande blanche par exemple.

Petite anecdote historique

Elle fait référence à l'épouse de l'héritier du trône de France, le Dauphin, sous l'Ancien Régime. En 1864, le Dauphin avait l'habitude d'arriver en retard aux réceptions qu'il donnait. Pour faire patienter les convives, les cuisiniers avaient imaginé des petits mets rapides à manger. Cela explique le nom donné à « la pomme à la dauphine ».

La pomme duchesse

Elle est préparée à partir de **purée de pommes de terre** additionnée d'**œufs et de jaunes d'œufs**. On façonne de petites boules à l'aide d'une poche munie d'une douille cannelée. Contrairement aux pommes dauphines, les pommes duchesses sont dorées **au four** pendant quelques minutes, ce qui les rend moins grasses. Elles se servent en accompagnement de viandes.



Petite anecdote historique

Auguste Escoffier est l'inventeur de la pomme duchesse. Elle y est mentionnée dans son guide culinaire sorti en 1907.



La pomme noisette

C'est une boule de pomme de terre prélevée à l'aide d'une cuillère ronde ou parisienne puis sautée dans du beurre. Elles ont hérité de ce nom en raison de leur petite taille.

Petite anecdote historique

L'expression « pomme noisette » est attestée depuis 1887 dans la recette de « Carré de veau garni aux pommes noisettes », publiée dans le Progrès des cuisiniers.

Que faire avec un reste de purée de pommes de terre ?



Recette : cuisine actuelle

Saviez-vous que les gnocchis sont faits uniquement à base de pommes de terre ? Il suffit d'avoir un bon coup de main pour effectuer ces petits bourrelets striés. A déguster avec la sauce de votre choix.



Il vous suffira de rajouter à votre purée un jaune d'œuf et un blanc d'œuf monté en neige pour réaliser ce délicieux soufflé.

Recette : cuisine az



Voilà un plat qui plaira aussi bien aux enfants qu'aux plus grands. Le hachis parmentier est un grand classique qui peut être revisité avec toutes les viandes : viande hachée, effiloché de bœuf ou de canard et même en version végétarienne avec une base de lentilles.

Quelle sera votre version ?

Recette : regal.fr



Elles peuvent être servies lors de l'apéritif accompagnées d'une sauce, en entrée ou bien en guise de plat, les croquettes à base de purée de pommes de terre sauront vous satisfaire. Elles peuvent être nature, farcies au fromage ou bien mélangées avec des légumes, vous n'avez que l'embarras du choix.

Recette : Galbani



La galette de pommes de terre est une variante de la croquette. De par sa forme, elle ressemble à un pancake. Elle accompagnera à merveille vos salades, vos lunch box ou bien vos tartinades.

Recette : jardiner-malin

Spécialité du Massif Central, l'aligot se compose de purée de pommes de terre et de tome. Elle peut être dégustée seule ou en guise d'accompagnement d'une viande.

Recette : papilles et pupilles



C'est assez déroutant, mais les gaufres peuvent aussi se déguster en version salée. Idéales donc pour un brunch, un apéritif ou bien un pique-nique. Pour encore plus de gourmandise, accompagnez vos gaufres avec une sauce.

Recette : patate et cornichon



Nous vous souhaitons de passer d'agréables fêtes de fin d'année en compagnie des êtres qui vous sont chers.

Rendez-vous en janvier pour une nouvelle année !

