



En famille

Tartalone de Cheyenne épicée

Recette de David Wojtkowiak



Difficulté

1/5



Préparation

10 minutes



Cuisson

20 minutes



Ingrédients

600 g Cheyenne de calibre hôtelier, 35/50 mm

30 g Gros sel

450 g beurre doux

10 cl lait

Sel

Poivre blanc du Penja

Airelle

- 1 Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes de 3 cm environ, puis les rincer sous l'eau froide afin de retirer l'amidon.
- 2 Les déposer dans une casserole d'eau froide, ajouter le gros sel et porter à ébullition. Cuire 15 minutes.
- 3 Égoutter les cubes de pommes de terre et les passer au moulin à légumes ou les écraser à la fourchette. Faites chauffer le lait à feu doux.
- 4 Remettre l'écrasé dans une casserole, à feu doux. Ajouter le beurre progressivement, tout en remuant, puis détendre la purée en y ajoutant le lait chaud.
- 5 Assaisonner avec le sel et le poivre de Punja.
- 6 Dresser la purée dans un cercle en inox ou dans une assiette creuse. Disposer les aïrelles.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

