



www.laurentpoulet.com

TARTE SIMPLE & TATIN DE POMME DE TERRE NOUVELLE « FIANCÉES », SAUCE VIERGE POMME DE TERRE, POIVRON, HERBES & BALSAMIQUE.

Version La Table du Cap à Saint-Jean-Cap-Ferrat (2008)

Saison / AOÛT

LEGUME / ENTREE

LES INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Les tartes...

- 26 pommes de terre nouvelles (d'environ 6-8 cm)
- 2 oignons blancs
- 2 échalotes
- 2 tomates « Roma »
- 1 bouquet garni
- 1 bouquet persil plat
- 1 bouquet de basilic
- 4 brins de thym citron
- 50 g beurre
- huile d'olive
- sel & poivre
- 1 tête d'ail
- 1 citron jaune

La sauce vierge...

- 3 échalotes
- 1 oignon blanc
- 1/2 poivron rouge
- 4 olives noires dénoyautées
- 2 pomme de terre nouvelles (d'environ 6-8 cm)
- 2 gousses d'ail en chemise
- huile d'olive
- sel & poivre
- 1 brin de persil plat & de basilic
- vinaigre balsamique

Le dressage...

- 4 bouquets de salade mélangée
- fleur de sel & moulin à poivre
- huile d'olive
- 4 tranches de pain grillé
- les intérieurs des 2 tomates « Roma »

L'ASTUCE DU CHEF

Bien laisser refroidir les pommes de terre pour la tatin, afin de pouvoir les décoller sans les abimer. Vous pouvez conserver la matière grasse de cuisson restante de ces pommes de terre comme base pour une vinaigrette « très parfumée ! ».

LES PIÈGES À ÉVITER

Trop cuire les pommes de terre en tranche.
Trop d'huile dans la salade.

UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Les Vignes de Pibonson cuvée Christophe 2009 / BLANC.

POUR LA PETITE HISTOIRE

N'ayant qu'une place de disponible sur sa carte, mais impatient de mettre en musique deux idées qu'il avait eût en même temps, le Chef a décidé d'associer ses deux idées en mariant la tarte simple et la tarte tatin.

LE PARCOURS ÉMOTIONNEL DE CETTE RECETTE

Les premiers clients à déguster cette entrée furent un couple de jeunes mariés qui fêtaient leur première année de mariage.

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR :



La Table du Cap restaurant *griffé* Laurent Poulet

06250 MOUGINS [France]

e.mail : info@latableducap.com

site web : www.latableducap.com



LA MÉTHODE

1 / réaliser 2 tatins de pommes de terre nouvelle (avec 16 pdet) :

2 / dans un sautoir beurré + sel & poivre, disposer dans 2 cercles de diamètre 10 cm. les pommes de terre coupées en 2 avec la peau, tailler et serrer les pdet pour ne laisser aucun espace entre-elles (côté chair en bas).

3 / mouiller avec de l'eau à hauteur + bouquet garni+ queues de Basilic + 1 tête d'ail coupée en 2 + huile d'olive + beurre + sel & poivre ET recouvrir d'aluminium.

4 / cuire à feu vif jusqu'à évaporation totale de l'eau et jusqu'à une coloration brune, stopper alors aussitôt la cuisson en plongeant le fond du sautoir dans un bain d'eau froide.

5 / couper la partie des pommes de terre qui dépasse du cercle, récupérer ces parures, les concasser + huile d'olive + 1 oignon blanc & 2 échalotes ciselés + les 2 tomates « Roma » mondées & coupées en dés + persil plat & basilic hachés + un filet d'huile d'olive + sel & poivre.

6 / réaliser 2 tartes simples de pommes de terre nouvelle (avec 10 pdet) :

7 / éplucher les pdet et tailler en tranches fines.

8 / cuire ces tranches dans de l'eau frémissante salée + un demi jus de citron + thym citron + queue de persil plat.

9 / égoutter et dresser dans 2 cercles de diamètre 10 cm. les tranches de pdet alternée avec les fines tranches d'1 oignon blanc cru, comme une tarte aux pommes.

10 / fiancer les tartes :

11 / disposer à la fourchette dans 4 cercles de diamètres 10 cm, les parures de pdet assaisonnées.

12 / tailler les tartes simples et les tatins en 2.

13 / placer ensuite dans chacun des 4 cercles une moitié de tarte simple + une moitié de tatin, bien tasser et lustrer avec la cuisson restante au fond du sautoir des tatins.

14 / réaliser la sauce vierge :

15 / suer à l'huile d'olive 3 échalotes & 1 oignon blanc ciselés + 4 olives noires hachées + 1 demi poivron rouge en petits dés + 2 pomme de terre épluchées en petits dés + 2 gousses d'ail en chemise écrasées + sel & poivre

16 / à froid ajouter le persil plat et le basilic haché + huile d'olive + 2 cuillères à café de vinaigre balsamique + rectifier assaisonnement.

17 / dresser :

18 / mixer et passer dans une passette les intérieurs des 2 tomates « Roma » ajouter sel & poivre + une cuillère d'huile d'olive et tartiner les 4 tranches de pain grillé avec.

19 / tartes fiancées centrées dans l'assiette, la sauce vierge autour, le bouquet de salade avec un simple filet d'huile d'olive dessus + fleur de sel & moulin à poivre, & poser la tranche de pain grillé chaude sur le bord de l'assiette ou à part.

[!] Les tartes de pomme de terre peuvent être servies froides ou chaudes.

