



Cuisine et
dépendances

Parmentier de vitelotte au hachis de jambon et sésame



Les vitelotte sont une variété de pommes de terre à la peau noire et la chair mauve ; leur goût est proche de la pomme de terre classique et la chair est farineuse. C'est une variété qui n'est pas très chère (1.50 euros le kilo chez mon maraîcher), cela permet d'étonner les invités sans se ruiner.

Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 400 g de pommes de terre vitelotte
- 3 tranches de jambon
- 100 g de courgette
- 50 à 100 ml de lait
- une cuil à soupe d'huile
- une cuil à soupe de graines de sésame
- sel, poivre

Préparation :

Faire cuire les pommes de terre entières avec leur peau à la vapeur pendant 15 min.

Passer les pommes de terre cuites au moulin à légumes. Ajouter progressivement le lait pour obtenir une purée onctueuse. Saler et poivrer.

Râper les courgettes en laissant leur peau. Les faire revenir à la poêle pendant 5 min. Ajouter ensuite le jambon coupé en lanière et les graines de sésame. Finir de cuire 2 min.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Chemiser deux petites cocottes (ou 4 ramequins) de papier sulfurisé. Verser une couche de purée jusqu'au 2/3 de la hauteur de chaque moule. Répartir le mélange jambon et courgettes.

Enfourner en mettant le couvercle de la cocotte (ou une feuille de papier aluminium sur les ramequins) et laisser cuire 20 à 30 min.

Démouler avant de servir.

Le 30 Novembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/11/30/index.html>