



Fougerus (Fondue de Montmartre)

PROGRESSION

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Frottez les pommes de terre au gros sel, rincez-les et séchez-les. Épluchez l'ail, dégermez-le et écrasez-le. Faites colorer les pommes de terre à la sauteuse dans 2 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin chaude. Ajoutez le beurre, le thym et l'ail. Salez et laissez cuire à feu moyen pendant 15 min. Égouttez les pommes de terre et réservez-les au chaud.

Déposez le fougerus dans un ramequin sur la grille du four et faites-le cuire de 6 à 8 min.

Ma cuisine de bistrot

RECETTE POUR : 4 personnes
 DATE D'ÉDITION : 22/03/2017
 SAISONNALITÉ : AUTOMNE/HIVER
 CATÉGORIE DE PLAT : APÉRO

Durée de préparation : 30'
 Temps de cuisson : 30'

Ingrédients

150 g de pommes de terre grenaille 1 gousse d'ail 4 cuil. à soupe d'huile de pépins de raisin 25 g de beurre 1 brin de thym 1 fougerus de 250 g 1 cœur de laitue 1/4 de bouquet de ciboulette 1 pointe de moutarde à l'ancienne 2 cuil. à café de vinaigre de vin rouge vieux PM quelques tranches de pain de campagne PM fleur de sel, gros sel, sel
--

Pour la réduction Bercy

2 échalotes 25 g de beurre 10 cl de vin blanc 2 cuil. à soupe de vinaigre blanc
--

Pour la réduction Bercy

Préparez la réduction Bercy : épluchez les échalotes et ciselez-les. Faites fondre le beurre dans une poêle, puis faites-y suer les échalotes pendant quelques minutes. Déglacez au vin blanc. Laissez réduire aux trois-quarts. Ajoutez le vinaigre blanc et faites réduire jusqu'à l'évaporation presque complète du liquide. Réservez au chaud.

Finition et dressage

Lavez les feuilles de laitue, essorez-les et séchez-les. Rincez la ciboulette, séchez-la et ciselez-la. Mélangez le reste d'huile de pépins de raisin avec la moutarde et le vinaigre dans un bol. Faites toaster les tranches de pain. Sortez le fougerus du four, ouvrez-le à moitié et arrosez-le de la réduction Bercy. Parsemez-le de fleur de sel et de ciboulette ciselée. Servez-le avec les pommes de terre, la salade arrosée de vinaigrette et des toasts de pain.

Commentaires

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....