

Simple et bonnes, les recettes de Pommes de Terre de La Marnière

Après avoir choisi vos pommes de terre chez [le Primeur](#) il vous reste à les cuisiner pour régaler toute la famille. Voici trois idées simples pour vous faire plaisir : les gnocchis, la purée et l'aligot.

Les Gnocchis

Pour 5 à 6 personnes :

Préparation : 5 minutes pour les pommes de terre, puis 30 minutes pour les gnocchis

Cuisson : 1 heure à 1 heure et ½ pour les pommes de terre selon la variété choisie, puis quelques minutes pour les gnocchis

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 250 gr de farine
- 50 gr de beurre
- 2 jaunes d'œuf
- Sel / poivre
- Optionnel : Muscade, coriandre, basilic, origan, poudre de piment d'Espelette, paprika...

Cuisson des pommes de terre et préparation des gnocchis :

1. Lavez vos pommes de terre sans les éplucher.
2. Percez légèrement la peau en plusieurs endroits et placez vos pommes de terre au four préchauffé à 180°C.
3. Alternative : vous pouvez également éplucher vos pommes de terre et les cuire à l'eau.
4. Lorsque les pommes de terre laissent pénétrer la lame d'un couteau sans résistance, quel que soit le mode de cuisson choisi, elles sont cuites !
5. Ecrasez la pulpe des pommes de terre.
6. Ajoutez une partie du beurre et les jaunes d'œufs au mélange, puis incorporez la farine en mélangeant pour obtenir une pâte homogène, qui ne doit pas coller. La quantité de farine à ajouter dépendra de la quantité d'eau que la chair des pommes de terre aura conservée. A ce moment, vous pouvez décider de laisser vos gnocchis nature ou d'ajouter de la muscade, de l'origan, du paprika ou tout autre épice à votre convenance. Vous pouvez préparer plusieurs types de gnocchis en même temps.
7. Faites alors des rouleaux avec la pâte obtenue, en étalant sur un plan de travail fariné.
8. Coupez des tronçons d'environ 1 cm et réservez vos tronçons dans un linge sec au réfrigérateur avant cuisson.

Cuisson des gnocchis :

1. Faites bouillir une casserole d'eau et plongez les gnocchis dedans.
2. La cuisson peut varier de 2 à 3 minutes, en fonction de la taille des gnocchis. Les gnocchis sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.
3. Pendant ce temps, préparez une poêle avec du beurre et un peu d'huile
4. Egouttez les gnocchis et passez-les à la poêle pour les dorer.
5. Alternative : une fois les gnocchis égouttés, placez-les dans un plat à gratin avec un peu de crème et saupoudrez le tout de fromages à gratiner, à votre convenance.

Suggestions d'accompagnement :

Une petite sauce tomate, de la crème, de la moutarde ou une sauce au bleu accompagneront très bien les gnocchis. Sinon, poêlés nature, vous verrez, c'est délicieux !

La purée

Pour 4 à 5 personnes :

Préparation : 10 minutes pour les pommes de terre et 5 minutes pour la purée

Cuisson : ½ heure pour les pommes de terre

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 50 gr de beurre ou de la crème fraîche (au choix)
- 30 cl de lait
- muscade
- Sel / poivre

Cuisson des pommes de terre et préparation de la purée :

1. Epluchez vos pommes de terre et coupez-les en morceaux.
2. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et préalablement salée
3. Lorsque les pommes de terre laissent pénétrer la lame d'un couteau sans résistance, elles sont cuites !
4. Egouttez les pommes de terre
5. Ecrasez la pulpe des pommes de terre avec un presse-purée.
6. Ajoutez le beurre à votre écrasé.
7. Réchauffez le lait à part avec la muscade râpée.
8. Mélangez le lait et l'écrasé au fouet (surtout pas au robot ou avec une autre machine !).
Si vous n'avez pas mis de beurre à l'étape précédente, vous pouvez ajouter la crème fraîche à ce moment pour davantage de moelleux.
9. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

Variation sur la Purée : l'Aligot

Ingrédients :

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 50 gr de crème fraîche (au choix)
- 30 cl de lait
- muscade
- Sel / poivre
- 1 gousse d'ail
- 400/450 gr de Tomme d'Auvergne fraîche

Préparation : identique pour la purée

1. Coupez votre tomme fraîche en petits dés ou en fines lamelles, que vous laissez à température ambiante
2. Epluchez votre gousse d'ail

Cuisson des pommes de terre et préparation de la purée :

1. Même préparation que pour la purée au niveau de la cuisson, ajoutez juste la gousse d'ail épluchées à cette étape et écrasez l'ail avec les pommes de terre.
2. Une fois la purée réalisée, sans le beurre mais avec la crème fraîche, laissez la casserole sur feu très doux et incorporez la tomme à la purée, avec une cuillère en bois, en un mouvement régulier, jusqu'à obtention d'une pâte élastique et homogène.

Conseil de service :

1. Avec de la salade verte
2. Avec, bien sûr, une saucisse fumée et grillée à acheter au [rayon Charcuterie de votre magasin La Marnière](#) ou du jambon de pays, mais aussi avec des côtes de porc ou un rôti de veau, à retrouver au rayon [Boucherie](#).

Bon appétit !

[La Marnière](#)

31, rue de Chevreuse
78310 Maurepas
Tél : +33 1 30 69 88 88

[La Marnière](#)

Lieu-dit des Croix
78940 la Queue-lez-Yvelines
Tél : +33 1 34 86 27 70

[La Marnière](#)

8, rue Paul Langevin
78370 Plaisir
Tel : +33 1 30 57 63 90