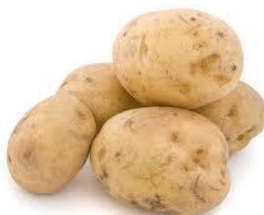




**LES
JARDINS
DU
GIESSEN**



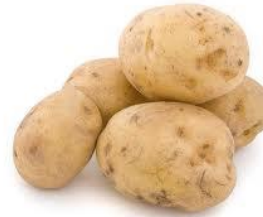
POMMES DE TERRE

NOM DE LA RECETTE	Page
GALETTES DE POMMES DE TERRE	2
GRATIN DE POMMES DE TERRE	2
POMMES DE TERRE FARCIES AUX LARDONS	2
GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CHÈVRE	3
BONBINE D'ARDÈCHE	3
GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA MOUTARDE	3
POMMES DE TERRE AU CITRON ET POULET	4
QUICHE AUX POMMES DE TERRE, LARDONS ET FROMAGE	4
POMMES DE TERRES NOUVELLES SAUTÉES (AVEC LA PEAU)	5
SALADE DE POMMES DE TERRE D'ALSACE	5
POMMES DE TERRE FARCIES ET CHAMPIGNONS	6

NOM DE LA RECETTE	Page



LES JARDINS DU GIESSEN



POMMES DE TERRE

GALETTES DE POMMES DE TERRE.

- Ingrédients :
- 5 ou 6 pommes de terre
 - 2 oignons
 - 3 œufs
 - 4 cuillères de farine
 - 1 bouquet de persil
 - sel, poivre, muscade

Hacher le persil. Eplucher et râper les pommes de terre et les oignons. Mélanger avec la farine, les œufs, le persil, saler et épicer. Dans une poêle, mettre de l'huile. Quand elle est bien chaude, déposer des galettes que vous aurez formées et égouttées en les pressant un peu entre vos mains. Retourner les galettes au bout de quelques minutes. Laisser dorer la deuxième face. Déposer les galettes sur du papier absorbant afin de retirer l'excès de graisse. Disposer sur un plat. Ces galettes se mangent accompagnées d'une salade et d'une tranche de jambon, mais peuvent également être servi avec du saumon fumé et une sauce raifort fromage blanc. Certaines personnes les accompagnent d'une compote de pomme.

GRATIN DE POMMES DE TERRE

- Ingrédients :
- 1 kg de pommes de terre
 - 60 g de fromage râpé
 - 25 cl de crème fraîche
 - 30 g de beurre
 - 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Épluchez et coupez les pommes de terre en fines rondelles. Frottez le plat à gratin avec la gousse d'ail. Disposez par couche les rondelles de pommes de terre, le fromage râpé et la crème, salez et poivrez. Recommencez l'opération jusqu'en haut du plat, en terminant par une couche de pommes de terre. Ajoutez la noix de beurre. Faites cuire au four Th 6 pendant 50 mn, puis Th 5 durant 5mn.
Servez aussitôt.

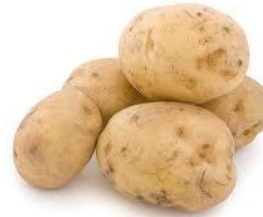
POMMES DE TERRE FARCIES AUX LARDONS

- Ingrédients (pour 6 personnes) :
- 9 pommes de terre (moyennes)
 - 250 g de lardons fumés
 - 3 oignons
 - 50 cl de crème liquide

Faites bouillir les pommes de terre dans un faitout sans les peler. Egouttez-les et laissez-les refroidir 20 min environ. Pendant ce temps, hachez finement les oignons et réservez-les. Coupez les pommes de terre en deux dans le sens de la longueur et disposez-les dans un plat à gratin. Creusez-les en laissant 0,5 cm de chair à l'intérieur de la peau. Mettez la chair des pommes de terre dans un saladier et réduisez-la en purée grossière à l'aide d'une fourchette, puis incorporez les oignons hachés. Préchauffez votre four sur 150°C (thermostat 5). Faites revenir les lardons à la poêle, puis hachez-les finement à l'aide d'un mixer et ajoutez-les à la chair et aux oignons. Poivrez la farce, ajoutez 30 cl de crème liquide, et mélangez bien le tout. Vous pouvez maintenant regarnir les pommes de terre avec cette farce. Juste avant de les enfourner, rajoutez quelques gouttes de crème sur chaque pomme de terre pour les rendre plus moelleuses. Laissez cuire 20 à 30 min, pour que le dessus soit bien doré.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



POMMES DE TERRE

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU CHÈVRE

- Ingrédients :
- 1 kg pommes de terre
 - 250 g de chèvre frais
 - crème fraîche
 - lait
 - 20 feuilles de menthe
 - sel
 - chèvre (type crottin)

Eplucher les pommes de terre et couper en fines tranches. Répartir la moitié dans 4 ramequins.

Dans un saladier, battre le chèvre frais, la crème et le lait, ajouter la menthe ciselée et le sel.

Verser un peu de préparation sur les pommes de terre puis remettre une couche de pommes de terre.

Recouvrir du reste de la crème puis ajouter quelques fines tranches de chèvre.

Faire cuire à four chaud pendant 1h à 1h15.

Pour varier, on peut ajouter des lardons à la préparation.

BONBINE D'ARDÈCHE

- Ingrédients :
- 4 grosses pommes de terre
 - 3 poireaux
 - 1 œuf
 - 1 c. à s. de crème fraîche
 - 30 g de parmesan
 - muscade, sel et poivre

Éplucher et couper les pommes de terre en petits dés. Dans une cocotte en fonte, faire revenir les oignons dans l'huile. Ajouter les dés de pommes de terre, l'ail, le laurier, le thym et les olives, saler et poivrer.

Lorsque les pommes de terre sont un peu grillées, couvrir d'eau. Laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles deviennent fondantes.

GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA MOUTARDE

Cuisson : 35 min

- Ingrédients :
- 1,2 kg de pommes de terre
 - 1 barquette de lardons fumés
 - 100 g de gruyère râpé
 - quelques feuilles de moutarde ciselées
 - 25 cl de crème fraîche liquide
 - 25 cl de lait
 - sel, poivre, ciboulette.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur puis les peler et les couper en rondelles.

Dans un bol, mettre la moutarde ciselée, la crème et le lait. Saler, poivrer, ajouter la ciboulette et mélanger le tout.

Beurrer un plat à gratin, y disposer une première couche de pommes de terre. Recouvrir des lardons et de la moitié du gruyère puis disposer la seconde couche de pommes de terre.

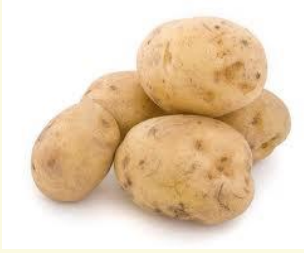
Napper avec la sauce et mettre le gruyère restant sur le dessus.

Faire gratiner 10 à 15 min à 210°C (thermostat 6).

Servir avec une salade verte.



LES JARDINS DU GIESSEN



POMMES DE TERRE

POMMES DE TERRE AU CITRON ET POULET

Ingrédients :

- 2 poulets coupés en morceaux
- 3 citrons non traités
- 1 kg de pommes de terre
- 2 oignons, 3 gousses d'ail
- 250 g d'olives, 1 feuille de laurier
- 1 cube de bouillon de poule
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/4 de cuillère à café de cumin et de gingembre en poudre
- sel et poivre

Faire dorer le poulet et les oignons émincés dans une cocotte pendant 10 mn. Ajouter les gousses d'ail en lamelles et les épices. Remuer. Ajouter les pommes de terre coupées en morceaux, le cube émietté, 50 cl d'eau, le jus d'un citron et le laurier.

Laisser mijoter à couvert pendant 30 mn.

Couper les citrons restants en tranches, les épépiner. Les plonger dans de l'eau frémissante pendant 2 mn. Les ajouter avec les olives dans la cocotte.

Poursuivre la cuisson 10 mn à couvert puis 10 mn sans couvercle.

Sortir le poulet et les pommes de terre de la cocotte et les garder au chaud. Faire réduire le jus de cuisson sur feu vif. Verser sur le poulet. Servir bien chaud.

QUICHE AUX POMMES DE TERRE, LARDONS ET FROMAGE

Ingrédients :

- pâte brisée pour une tarte
- 1 oignon émincé
- 350 g de dés de pommes de terre
- un peu de fromage de chèvre
- 200 g de lardons fumés
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- 1 cuillère à café de persil haché
- 5 œufs, sel et poivre

Étalez la pâte dans le moule à tarte.

Disposez les dés de fromage de chèvre sur la pâte.

Faites revenir les pommes de terre et les oignons dans de l'huile. Quand les pommes de terre sont cuites, ajoutez les lardons. Laissez rissoler quelques minutes. Salez légèrement, poivrez. Ajoutez le persil.

Répartissez la préparation sur la pâte.

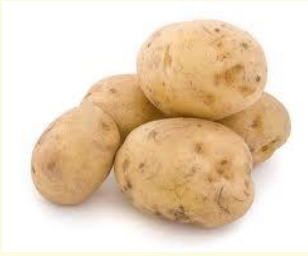
Mélangez les œufs avec la crème. Nappez-en la tarte.

Faites cuire environ 35 mn à thermostat 6 (180°C).

Servir chaud avec une bonne salade verte



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



POMMES DE TERRE

POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES (AVEC LA PEAU)

Ingrédients :
- des pommes de terre nouvelles
- Huile de tournesol
- sel

Brosser les pommes de terre. Les couper en 2, puis en morceaux d'un demi-centimètre. Les mettre dans une casserole et couvrir d'eau. Lorsque l'eau commence à bouillir, égoutter les pommes de terre. Réserver.

Chauffer de l'huile de tournesol dans une grande poêle à frire. Y ajouter les pommes de terre. Laisser les dorer en les secouant régulièrement.

En fin de cuisson, ajouter le sel.

Vous pouvez saupoudrer de persil ou ajouter de l'ail.

SALADE DE POMMES DE TERRE D'ALSACE

Ingrédients :
- 1.5 kg de pommes de terre
- 300 g de lardons
- 4 oignons
- sel et poivre
- vinaigre balsamique, huile, moutarde
- 10 cl de crème fraîche
- persil ciselé

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau avec leur peau. Les éplucher et les couper en rondelles d'environ 1cm d'épaisseur que vous disposez dans un saladier.

Éplucher les oignons et les couper très finement. Faire les revenir à la poêle avec les lardons dans un peu d'huile d'olive. Remuer régulièrement pendant 15 min environ (jusqu'à ce que les oignons soient tous bien dorés).

Ajouter les oignons et lardons aux pommes de terre.

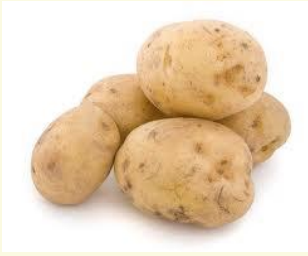
Assaisonner en sel et poivre selon votre goût (attention : les lardons sont déjà salés !).

Réaliser une sauce vinaigrette avec la moutarde, l'huile et le vinaigre balsamique. Verser cette vinaigrette sur la salade.

Pour finir, ajouter la crème fraîche et le persil juste avant de servir.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



POMMES DE TERRE



POMMES DE TERRE FARCIES ET CHAMPIGNONS

Ingrédients :

- 8 pommes de terre
- 150 g de chair à saucisse
- 1 œuf
- de la mie de pain, persil et ail haché
- 1 oignon
- 1 petite boîte de champignons émincés
- quelques noisettes de beurre et un peu d'huile



Recette

Faites bouillir les pommes de terre dans un faitout sans les peler.

Egouttez-les et laissez-les refroidir 20 min environ ou passer les pommes de terre au micro-onde par 4 à chaque fois (2 mn de cuisson) en les enveloppant dans une feuille spéciale micro-onde.

Creuser les pommes de terre avec un couteau pour placer la farce faite avec la mie de pain (une poignée) la saucisse fraîche, l'œuf le sel le poivre et le persil et l'ail haché.

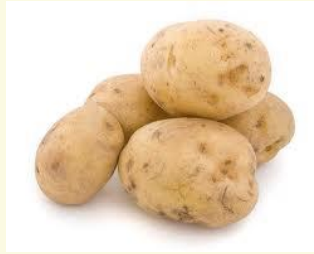
Saler l'intérieur des pommes de terre et remplir de farce.

Dans un plat conçu pour le four, mettre au fond les morceaux de pomme de terre restants en fines lamelles mélangés de fines lamelles d'oignon et les champignons. Placer les pommes de terre. Mettre dessus quelques noisettes de beurre. Huiler légèrement la garniture. Et ajouter au fond du plat un petit verre d'eau.

Mettre au four 45 mn à Th 7.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



POMMES DE TERRE



Recette



Recette