Zachary Gaviller

Pommes de terre

Pomme de terre sautées à l'ail et sauce béarnaise

1h05	20 min	30 min	15 min	515
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la sauce

1. Éplucher les pommes de terre et les couper en quartiers. Réserver les pommes de terre dans un saladier d'eau froide.
2. Effeuiller et ciseler le persil finement.
3. Éplucher et dégermer l'ail avant de le hacher très finement. Réserver l'ail et le persil pour la finition des pommes de terre.
4. Éplucher et hacher très finement l'échalote.
5. Enlever les feuilles d'estragon des branches. Ciseler très finement. Réserver ensemble l'échalote et l'estragon pour la sauce béarnaise.
6. Faire chauffer une casserole d'eau salée pour les pommes de terre. Les égoutter et les plonger dans la casserole. Faire cuire pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres tout en restant un peu fermes.
7. Ne pas cuire les pommes de terre dans l'eau de trempage.
8. Pendant ce temps, faire fondre le beurre pour la sauce

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes de terre

- 3 c. à soupe **Graisse de canard**
- 6 **Pomme(s) de terre**
- 1 botte(s) **Persil plat**
- 2 **Gousse(s) d'ail**
- 1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour la sauce béarnaise

- 225 g **Beurre**
- 4 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 1 **Citron(s)**
- 1 botte(s) **Estragon**
- 7 ml **Glace de viande**

béarnaise dans une casserole sur feu doux, ne pas le laisser colorer.

9. Clarifier les œufs. Dans un saladier, mélanger le jus de citron aux jaunes d’œufs.
10. Faire chauffer une casserole d'eau pour faire un bain marie. La casserole doit être plus petite que le saladier pour que ce dernier puisse se poser dessus sans que le fond du saladier ne touche l'eau.
11. Une fois l'eau à petite ébullition, poser le saladier de jaunes d’œufs sur la casserole. Mélanger vivement à l'aide d'un fouet. Quand les jaunes deviennent épais et que le fouet laisse des traces dans les jaunes, enlever le saladier du bain marie.
12. Ajouter petit à petit le beurre aux jaunes d’œufs tout en mélangeant à l'aide d'un fouet. Si le mélange n'est pas bien homogène, il suffit d'ajouter un peu d'eau ou de jus de citron.
13. Ajouter la glace de viande, l'estragon et les échalotes.
14. Verser la sauce béarnaise dans un bec verseur, la maintenir à température ambiante.

Étape 2

Finition des pommes de terre

1. Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter et les laisser refroidir pendant au moins 15 minutes au réfrigérateur.
2. Sortir les pommes de terre du réfrigérateur.
3. Chauffer la poêle pour la cuisson des pommes de terre, ajouter la graisse de canard.
4. Une fois que la graisse fume, ajouter les pommes de terre en les répartissant uniformément dans la poêle.
5. Bien saisir les pommes de terre sur toutes leurs faces. Les retourner à l'aide d'une pince.
6. Une fois les pommes de terre bien dorées sur chaque face, égoutter l'excédant de graisse et ajouter l'ail.
7. Les faire sauter pendant encore 1 minute, puis ajouter le persil. Passer directement au dressage pour éviter que l'ail ne brûle.

Étape 3

Dressage

1. Mettre immédiatement les pommes de terre dans les assiettes de dressage. Dresser la sauce béarnaise dans un ramequin, la servir avec les pommes de terre.