

Pommes de terre

Pommes de terre coulantes de cancoillotte



20 min	15 min	5 min	0	292
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes de terre coulantes

8 **Pomme(s) de terre**
250 g **Cancoillotte**
1 **Vin jaune**
1 **Vinaigre balsamique**
1 **Huile d'olive**
1 **Gros sel**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Ciboulette**
1 **Estragon**
1 **Mâche**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Eplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe.
- 2 Couper les extrémités des pommes de terre pour en faire des tronçons.
- 3 A l'aide d'une cuillère à pomme-noisette, vider les tronçons aux 3/4.
- 4 Avec un couteau d'office, tailler les parois et le fond des tronçons de pommes de terre pour obtenir une épaisseur uniforme.
- 5 Réserver les tronçons dans un saladier d'eau.
- 6 Remplir une casserole d'eau et ajouter du gros sel. Faire chauffer sur feu vif pour porter à ébullition.
- 7 A ébullition, ajouter les tronçons de pommes de terre et laisser cuire 5 à 6 minutes.
- 8 Vérifier la cuisson en plantant la lame d'un couteau dans les pommes de terre. Si la lame pénètre facilement, elles sont cuites.
- 9 Débarrasser les pommes de terre à l'aide d'une écumoire et réserver dans une assiette.

Étape 2

Dressage

- 1 Placer la mâche et l'estragon effeuillé dans un saladier.
- 2 Ciseler la ciboulette en bâtonnets avec un couteau éminceur et l'ajouter dans le saladier.
- 3 Assaisonner d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Ajouter du sel et mélanger.
- 4 Décorer l'assiette de vinaigre balsamique réduit et déposer les pommes de terre chaudes.
- 5 Verser un peu de vin jaune au fond de chaque pomme de terre puis dresser la cancoillotte avec deux cuillères à café.
- 6 Ajouter un peu de sel et de poivre sur chaque pomme de terre. Dresser la salade puis servir.