

Pommes de terre

Frites fondantes et ketchup basque



45 min 15 min 20 min 10 min 340

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Prendre les piquillos, ôter les pépins à l'aide d'un couteau d'office. Réserver.
- 2 Avec un couteau fin, découper la partie charnue de la tête d'ail.
- 3 Séparer une à une les gousses de la tête, les écraser avec la paume de la main pour en exhiler leur parfum.
- 4 L'ail rose de Lautrec, auréolé d'un label rouge, est réputé pour son goût subtil et sucré.
- 5 Éplucher les pommes de terre.
- 6 Les éplucher au-dessus d'une assiette permet de récupérer les pelures et de ne pas salir le plan de travail.
- 7 Plonger les pommes de terre dans un récipient rempli d'eau pour les laver et éviter qu'elles ne noircissent.
- 8 Avec un grand couteau, les tailler en grosses frites.
- 9 Couper un côté de la pomme de terre afin de réaliser une assise. On obtient une face plane et stable qui facilite la découpe des frites.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les frites

5 **Pomme(s) de terre**
3 trait **Huile d'arachide**
80 g **Beurre**
1 **Sel**
1 feuille(s) **Laurier**
2 branche(s) **Thym**
9 **Gousse(s) d'ail**

Ingrédients pour le ketchup basque

1 c. à soupe **Sucre roux**
150 g **Pimientos del piquillo**
1 c. à café **Vinaigre de Xérès**

Étape 2

Cuisson des pommes de terre

- 1 La cuisson des pommes de terre est délicate, on cherche à obtenir des pommes de terre fondantes.
- 2 Déposer les frites dans la poêle, face plane au fond afin que cette face colore pendant de la cuisson.
- 3 Ajouter les gousses d'ail écrasées, le thym ainsi que la feuille de laurier. Verser de l'eau jusqu'à mi-hauteur de la poêle.
- 4 L'eau permet de cuire les pommes de terre en douceur et d'éviter qu'elles ne brûlent en surface avant même que le cœur ne soit cuit.
- 5 Ajouter le beurre et un peu de sel fin.
- 6 Recouvrir la poêle d'une feuille de papier aluminium, puis démarrer la cuisson sur feu doux.
- 7 L'aluminium conserve la chaleur tout en restant froid, ce qui évite les brûlures.
- 8 Au bout de 10 minutes, vérifier la cuisson des pommes de terre. Pour cela, planter la pointe d'un couteau, elle doit s'enfoncer sans difficulté. Sinon, ajouter un trait d'eau et continuer la cuisson pendant quelques minutes.
- 9 Quand elles sont prêtes, retirer l'aluminium. Laisser l'eau s'évaporer et les pommes de terre se colorer.
- 10 Quand l'eau s'est évaporée, retirer du feu. Redéposer la feuille de papier aluminium sur la poêle, laisser reposer afin de pouvoir les décoller facilement.
- 11 Pour obtenir de bonnes pommes de terre fondantes et croustillantes, bien surveiller la cuisson.

Étape 3

Préparation du ketchup basque

- 1 Pendant que les pommes de terre reposent, verser les poivrons piquillos épépinés, le sucre roux et le vinaigre dans le mixeur.
- 2 Fermer et mixer jusqu'à obtention d'un liquide homogène.
- 3 Verser le ketchup dans un bol.

Étape 4

Dressage

- 1 Après avoir retiré l'aluminium de la poêle, dresser quelques frites de pommes de terre dans le plat, partie grillée en haut.
- 2 Verser une cuillère à café de ketchup dans le plat. Servir.