

Gratin dauphinois de yacòn et pommes de terre

Bonjour à toutes et tous

J'ai a présent chance de pouvoir faire le marché le samedi matin . Sur les étals du Gers, j'ai remarqué la présence de nombreux « nouveaux » légumes » qui ont inévitablement attirés ma curiosité. Le premier est une racine dite « poire de terre » ou yacòn. C'est une tubercule originaire d'Amérique du sud, réputé pour une saveur fine et croquante. Au premier essai de cuisine à la « va vite » je dois avouer avoir été très agréablement surprise : la poire de terre est légèrement sucrée, de saveur fine, et se cuisine comme la pomme de terre, appréciant notamment une bonne dose de crémeux

Voulant la faire découvrir à mes gourmands, j'ai opté pour gratin dauphinois revisité pommes et poires de terre. Si les premières bouchées ont surpris, le plat à fait « tilt » du premier coup. Pommes de terre, poires de terre, et crémeux de la « sauce » se marient tous très bien ensemble. Avec la poire de terre, on amène de la légèreté à ce plat parfois roboratif. Recette à refaire.

L'hiver se prêtant aux racines, je voulais vous faire découvrir cette idée. J'espère qu'elle vous permettra de tester et apprécier la poire de terre autant que nous ! Bonne journée



- GRATIN DAUPHINOIS -
POMMES ET POIRES DE TERRE
(YACÒN)

Recette : Chakchouka aux haricots rouges

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 2 grosses poires de terre (yacòn) (600 – 700 g)
- 3 belles pommes de terre à chair farineuse (500 g)
- 750 ml de lait
- 100 ml de crème
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- sel et poivre

Réalisation

- Lavez les pommes de terre et poires de terre puis pelez les. Coupez les en tranches fines. (1). Épluchez et hachez l'ail
- Disposez le lait dans une casserole puis l'ail, se,

poivre et noix de muscade.

- Ajoutez les les rondelles de légumes. Faites les cuire dans le lait pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient souples.
- Récupérez les rondelles puis disposez les dans un plat à gratin.
- Versez la crème puis le lait. salez légèrement le dessus
- Enfournez à 180°C jusqu'à ce que cela gratin (environ 20 minutes)

Servez ce gratin dauphinois yacòn et pommes de terre chaud

Astuces :

- (1) L'idéal pour le dauphinois est d'utiliser une mandoline puis cuire les rondelles de légumes 15 minutes dans le lait. N'en ayant pas, je coupe au couteau en rondelles aussi fines que possible, puis cuit les légumes 20 à 30cm. Le dauphinois est certes moins joli mais tout aussi bon.
 - Variante : Avec un peu de bleu sur le dessus du gratin !
 - Accompagnement de ? Pour les carnivores, cela accompagnera bien une viande comme le fait classiquement un gratin dauphinois. Pour les végétariens, complétez avec une salade composée avec des dés de fromage.
 - Plus d'infos :
https://fr.wikipedia.org/wiki/Poire_de_terre
-