

Pommes de terre tapées au thym

Bonjour à toutes et tous,

« La patate c'est la vie » diraient certains (messieurs), et vu le temps du week-end, cet ingrédient semble tout à fait réconfortant. Au four, en gratin, rissolées, poêlées, en salade, en purée, peu importe le format, elles plaisent toujours à mes gourmands comme aux convives de passage. Et côté cuisine, il y a toujours une recette que l'on a pas tenté.

Un exemple . la pomme de terre tapée. Cela correspond à des pommes de terre cuites que l'on a « explosé » de manière à exposer la chair; puis rôties au four avec de l'huile et des herbes. C'est une recette traditionnelle du Portugal appelée « Batatas a murro » ou « pommes de terre aux poing » (cf. source) . L'idée est rigolote, la forme change, mais jusqu'à peu j'ai complètement oublié d'essayer. Me voici donc un week-end à me décider et ramener la plaque de patates « explosées » à table. Avis des petits :« Tu en voulais aux patates Maman ? » . Mais à dégustation, tout le monde c'est régalé. C'est moelleux ou presque en purée dedans, croustillant dehors. Tout pour plaire.

En conséquence, je voulais vous partager l'idée. Le week-end étant maussade, cela peut être une bonne opportunité, non ? Bonne journée et bon week-end !

- POMMES DE TERRE TAPÉES -
(AUX THYM)



Recette : Pommes de terre tapées au thym

Saison de la recette : toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg à 1,2 kg de pommes de terre à chair ferme (agate, charlotte, rate..), idéalement de calibre assez proche (1)
- huile d'olive
- 3 branches de thym (2)
- sel et poivre

Réalisation

- Lavez les pommes de terre puis faites les cuire (entières et non épluchées) jusqu'à ce que l'on puisse y enfoncer un couteau facilement. Vous avez deux possibilités :
 - Dans de l'eau bouillante : 30 à 40 minutes

- A l'autocuiseur (cocotte minute) : 6 à 8 minutes à partir du sifflement
- Égouttez, laissez un peu refroidir, puis épluchez les.
- Disposez les bien écartées sur des plaques de cuisson four recouvertes de papier cuisson.
- Tapez dessus avec une (petite) casserole pour les écraser / exploser un peu. L'idée est d'exposer la chair intérieure des pommes de terres, tout en gardant une bonne épaisseur.
- Versez un filet d'huile d'olive, parsemez généreusement de thym ainsi que de sel et poivre.
- Enfournez à 200°C jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées (environ 20 minutes)

Servez chaud.

Astuces :

- (1) En saison printanière, n'hésitez pas à utiliser des pommes de terre nouvelles, en réduisant le temps de cuisson
- (2) *Variante* : Des herbes de Provence marchent aussi pour cette recette, comme tout épice de votre préférence;
- *A l'avance* : Cuisez les pommes de terre à l'avance et réalisez le grillage au four juste avant le repas.
- *Accompagnement de* : En étant franche, ces pommes de terre tapées accompagnent à peu près tout ^^

