

# Pomme de terre

---

## Gratin de pomme de terre au saumon fumé

Ingrédients :	8 -10	pommes de terre
	200 g	saumon fumé ou en conserve
	2 tasses	fromage râpé
	1 tasse	crème 15% cuisson
		grain de fenouil écrasé au mortier
		sel et poivre

### Méthode :

- Préchauffer le four à 400 ° F.
- Éplucher les pommes de terre et les précuire à l'eau salée environ 20 minutes.
- Couper les pommes de terre en dés et faire une première couche dans un plat rectangulaire en pyrex.
- Ajouter une couche de saumon et verser un peu de crème puis ajouter le fromage râpé. Recommencer l'opération jusqu'en haut du plat. Ajouter un peu de lait s'il manque de liquide.
- Cuire au four environ 1 heure.



# Pomme de terre

---

## Pommes de terre en sauce crémeuse à l'aneth

Ingrédients :	2 ½ lb	pomme de terre en quartier (ou grelot coupé en deux)
	1 paquet 250g	fromage à la crème oignon et Ciboulette
	¼ tasse	lait
	1	poivron rouge coupé en dés
	3 c .à tb	aneth frais haché
		Sel et poivre du moulin

### Méthode :

- Cuire les pommes de terre dans l'eau salé environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
- Entres temps, mélanger le fromage, le lait, le poivron dans un bol allant au micro-onde. Chauffer 40-50 secondes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu, remuer pour bien mélanger. Incorporer l'aneth, saler et poivrer.

# Pomme de terre

---

## Velouté de pommes de terre et d'ail rôti

Ingrédients :	2	têtes d'ail
	2 c. à tb	huile d'olive
	2	oignons hachés
	1 c. à tb	thym frais
	5	pommes de terre coupées en morceaux
	1,25 L	bouillon de poulet
	180 ml	crème

### Méthode :

- Préchauffez le four à 375°F. Séparez les têtes d'ail en gousse, sans les peler et déposez sur une plaque à biscuit en une seule couche. Nappez-les de la moitié de l'huile d'olive et faites griller 15 minutes sans couvrir. Laissez refroidir, les peler et les écraser dans un bol.
- Faites chauffer le reste de l'huile dans une casserole et faire revenir les oignons, le thym jusqu'à tendreté des oignons. Ajoutez les pommes de terre et le bouillon de poulet. Portez à ébullition puis baisser le feu et laisser frémir environ 15 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- Ajoutez l'ail et cuire 5 minutes. Passez au pied mélangeur ou au robot. Ajoutez la crème, garnir de quelques feuilles de thym frais. Servir.