



POMMES ANNA

La pomme de terre commence à s'imposer dans la haute cuisine. En 1870, le cuisinier français Adolphe Dugléré, alors chef du Café Anglais, crée la recette des "pommes Anna", ainsi nommées en l'honneur d'Anna Deslions, courtisane du Second Empire

Ingrédients

Pommes de terre (note 1)
sel ?? poivre

beurre (note 2)
ail et "trémoulades" (version LVC)

Méthode

Epluchez des pommes de terre et (note 3) les émincer en tranches de 3 mm d'épaisseur. Les laver, les essuyer et les assaisonner.

Dans un sautoir allant au four bien beurré, disposer des rangées de pommes de terre en rondelles, en les faisant chevaucher.

Superposer ainsi jusqu'à l'épaisseur voulue (note 2). Ajouter avec un peu de beurre clarifié, Démarrer la cuisson sur le feu et passer ensuite au four, à couvert.

Pensez à presser de temps en temps pour "coller" les couches du "gâteau ".

À mi-cuisson, sortez le maximum de corps gras (note 4).

Retourner la galette (note 5), rajouter un peu de matière grasse récupérée et cuire la seconde face.

NOTES TECHNIQUES :

(note 1) de bonne tenue type "belle de Fontenay," "charlotte" ,"rose de Toulouse", "roseval," etc..Et pour quelque chose d'extraordinaire pour la présentation alternez des tranches de roseval et de "vitelotte violette" ...

(note 2) la recette traditionnelle est le beurre clarifié (pour pas qu'il brûle) voir la fiche "beurres de LVC ou celle du ghee hindou) mais vous pouvez utiliser - avec des goûts différents certes - mais plus "sudiste" avec de la graisse d'oie (en glissant en plus quelques "grattons de ci de là) , plus "diététique" avec de l'huile d'olive et un rien de thym et d'origan entre les couches , plus LVC avec des pétales d'ail et des tranches fines de "trémoulades " (le bolet rude) séchées entre les couches de pommes de terre

(note 3) Tailler des pommes de terre en cylindre identiques pour une présentation impeccable

(note 4) Pour sortir le gras ?? en appuyant un couvercle un peu plus petit sur le dessus et en inclinant votre plat vous sortirez le maximum de beurre

(note 5) Pour retourner ?? même technique vous retournez avec le couvercle et faites re glisser dans votre plat ... et hop au four !

Si vous voulez "soigner "la présentation, deux poêles tefal identiques (vous savez les "sans queue" qui vous direct au four) que vous pouvez tout simplement poser face à face . Sinon ? ayez un moule en silicone de même taille dans lequel vous achevez le cuisson de la deuxième face ... et lui, pas de problème il se démoulera du premier coup sur votre plat de service !

NOTES DIETETIQUES

Pour les "sans sel" pas de problème si vous n'en mettez pas "pardines"!

Pour les "sans gluten" y'en a pas dans la pomme de terre donc profitez de cette délicieuse recette sans danger !

T.S.VP -->

Pour les "sans sucre" bien sûr pas tant de féculents mais remplacez les pommes de terre par des tranches de courgettes (des vieilles un peu dures pour qu'elles "tiennent" à la cuisson) ou du panais (peu de glucides , surtout de l'inuline pas dangereuse pour votre taux d'insuline)

Cuisez les directement dans le plat de service et surtout égouttez l'eau de dégorgement souvent pendant la cuisson et faites griller le dessus avant le service Vous verrez c'est pas mal du tout surtout que vous avez droit aux versions graisse d'oie ou huile d'olive et aux divers ajouts et herbes aromatiques à discrétion

Pour les "sans gras" ! Bien sûr la "vraie" recette est interdite c'est sûr mais je vais vous donner une recette pour vous très goûteuse aussi . Un plat en silicone, Une "*mini-lichette*" de beurre ou d'huile d'olive passée au pinceau silicone ; Saupoudrez légèrement de sucre en poudre (si possible de la cassonade ... ou mieux si vous en trouvez de la mélasse) vous rangez vos pommes de terre comme les autres .

Entre les couches:

soit un peu de saumon haché et de la ciboulette (vous pouvez prendre du saumon ou du hareng fumé si vous avez droit au sel) pour accompagner du poisson ou pour un dîner léger accompagné d'une salade

soit avec des filaments de viande (des grisons , du maigre de jambon de pays si vous avez droit au sale) et des filaments de légumes et des pétales d'ail

et alternez les couches , comme les autres . Coiffez votre plat d'un couvercle en silicone et cuisez à couvert . Vers la fin de la cuisson enlevez le couvercle saupoudrez (comme avec du sel fin) de sucre glace et faites griller Sûr c'est pas les mêmes pommes ANNA ... mais c'est pas mal vous verrez !

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A