



PLAT PRINCIPAL

PETITS NIDS DE PURÉE DE POMMES DE TERRE



★★★★☆ (53)

ENV. 45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour la purée

Utiliser un reste de purée de pommes de terre mélangé à du jaune d'œuf, ou:

- 800 g** de pommes de terre à chair farineuse
- 2 dl** de lait
- 30 g** de beurre
- sel & poivre
- muscade
- 1** jaune d'œuf

pour le ragoût de légumes

- 1** petit oignon
- 1** gousse d'ail
- 100 g** de céleri rave
- 1** petite courgette
- 1 cs** d'huile de colza HOLL
- 1 pot** de sauce tomate
- sel & poivre
- 2 branches** de thym
- 1 branche** de romarin
- 4 branches** de romarin pour décorer

PRÉPARATION

- 1** Éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux. Cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Faire chauffer le lait, saler, poivrer et saupoudrer de muscade. Passer les pommes de terre encore chaudes au moulin à légumes. Répartir le beurre dessus et mélanger énergiquement. Ajouter le jaune d'œuf et mélanger.
- 2** Mettre la préparation dans une poche à douille et former des petits nids sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Cuire au four à 180°C (chaleur tournante) pendant 10 à 15 minutes.
- 3** Pendant ce temps, hacher finement les oignons et l'ail. Éplucher les légumes, couper le céleri et les courgettes en cubes d'à peine 1 cm. Chauffer l'huile de colza, faire revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Faire revenir les légumes un moment, puis les mélanger à la sauce tomate. Réduire le feu, assaisonner et ajouter les herbes en cours de cuisson.
- 4** Au moment de servir, retirer les herbes, déposer les nids sur une assiette et les remplir avec le ragoût de légumes. Décorer avec des branches de romarin.