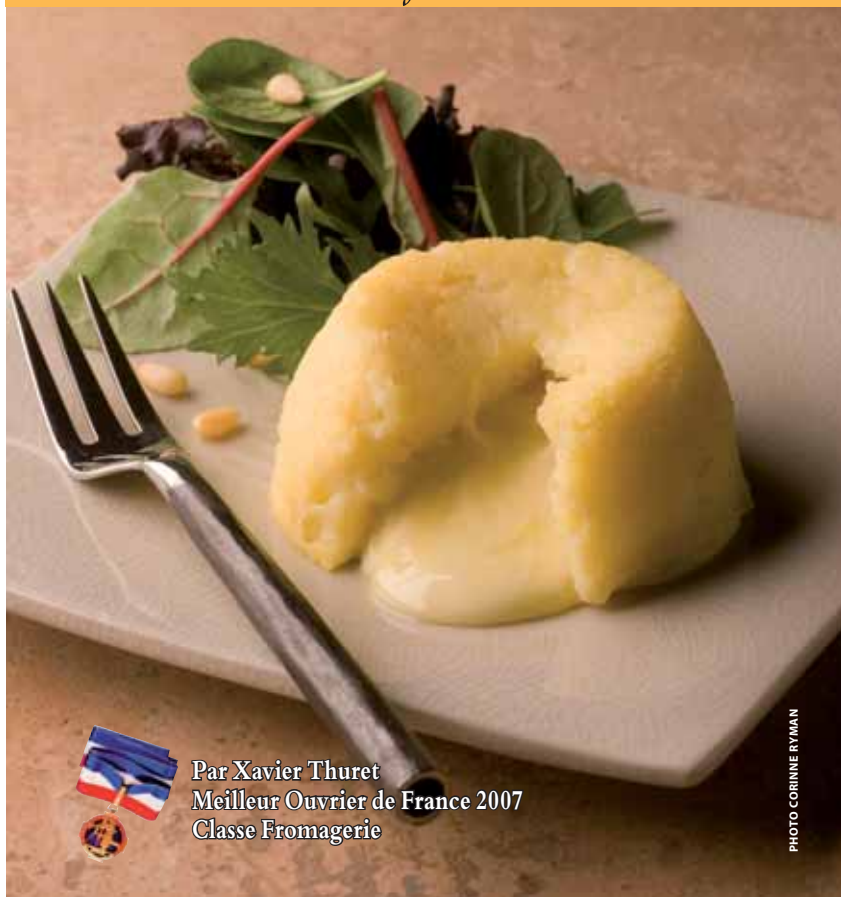


La recette des Compagnons Fromagers

Fondant de pommes de terre
à l'Ossau-Iraty Istara

| 3



Par Xavier Thuret
Meilleur Ouvrier de France 2007
Classe Fromagerie

PHOTO CORINNE RYMAN

Fondant de pommes de terre
à l'Ossau-Iraty Istara

| 3

Pour 4 personnes

- 400 g de pommes de terre
Amandine
- 10 cl de lait entier
- 100 g de beurre demi-sel
+ 40 g pour chemiser les moules
- 160 g d'Ossau-Iraty Istara
- sel fin, gros sel
- poivre du moulin



Confectionnez, tout d'abord, la purée : épluchez les pommes de terre et mettez-les à cuire dans une eau bouillante bien salée. Lorsque celles-ci seront cuites, écrasez-les à l'aide d'un presse-purée puis, avec une spatule en bois, incorporez le lait et le beurre détaillé en petites parcelles mais surtout pas fondu.

N'oubliez pas de garder un petit peu de beurre pour les moules. Assaisonnez sel fin, poivre du moulin.

Beurrez ensuite vos quatre moules (ou ramequins à crème caramel, par exemple).

Remplissez les moules à moitié avec la purée. Mettez au milieu un bon morceau de fromage et complétez, jusqu'en haut du moule, avec de la purée.

Au moment du service, préchauffez votre four à 200° et enfournez vos petits ramequins. Laissez chauffer pendant 10 à 15 minutes environ. Démoulez au centre de l'assiette, accompagnez d'une petite salade assaisonnée à l'huile de noix et parsemée de quelques noix concassées, et apportez vite à table.

Au moment de découper ce petit gâteau de pommes de terre, l'effet sera garanti.

Les astuces de Xavier, si vous l'aviez invité dans votre cuisine :

J'ai réalisé ce fondant avec des pommes de terre et de l'Ossau-Iraty Istara. J'aurais bien entendu pu le réaliser avec d'autres fromages : des Pérail Maria Grimal fonctionnent à merveille, mais le Roquefort Abeille reste peut-être dans mes préférés. Quant à la purée, que j'ai réalisée à base de pommes de terre, vous pouvez l'essayer avec bien d'autres légumes. Pour cela, je laisse faire votre imagination.

CRÉATION BERNARD CHIAPPINI - GRAPHISTE - 46000 CAHORS



Compagnons
Fromagers 