



www.cueillettedecompan.fr

1^{er} PRIX CONCOURS RECETTES D'OR ROULÉ AUX POMMES DE TERRE

Préparation : 30 minutes

Pour : 6 personnes

Cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

- 1kg de pommes de terre, type Charlotte
- 2 briques de crème fraîche liquide
- 4 œufs
- 8 grandes feuilles de bettes
- 6 tranches de jambon cuit
- 6 tours de moulin à poivre
- 1 cuillère à café de sel fin
- 1/2 cuillère à café de noix de muscade

Préparation :

Préchauffez votre four à 150° C (thermostat 5).

Cuisez les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur 15 minutes à partir de l'ébullition. Les égouttez, les épluchez et les passez au mixer pour obtenir une purée élastique et collante.

Dans un saladier, mélangez à la purée les deux briques de crème liquide, les quatre œufs, la noix de muscade, le sel et le poivre. Tapissez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé. Versez la préparation, l'étalez jusqu'à obtenir un carré d'environ 40 cm de côté et moins d'un centimètre d'épaisseur. Mettez au four pour environ 30 minutes. Pendant ce temps, lavez soigneusement dans de l'eau légèrement vinaigrée (vinaigre d'alcool) les feuilles de bettes. Les plongez deux minutes dans l'eau bouillante salée, puis immédiatement dans l'eau glacée. Les étalez pour les sécher sur un torchon ou un papier absorbant. Dès que la plaque de pommes de terre est sortie du four, la retournez sur une autre feuille de papier sulfurisé ou un torchon humide et tiède. Superposez sur la plaque de pomme de terre les feuilles de bettes, puis les tranches de jambon. Roulez comme pour un roulé à la confiture. Servez froid ou chaud.

Recette de Christelle Bousquinaud à Saulce sur Rhône (26), 26 ans,