

Écrasé de pommes de terre avec dip au parmesan et citron en tuto vidéo



Ce qui ressemble à première vue à un plat raté est en réalité une tendance sur les médias sociaux. Les pommes de terre écrasées sont moelleuses à l'intérieur et délicieusement croustillantes à l'extérieur.

La différence entre un écrasé et une purée de pommes de terre est qu'elles sont écrasées à la fourchette. Pour cela, les tubercules sont d'abord cuits avec la peau dans de l'eau salée, puis écrasés, badigeonnés d'huile et de beurre, et cuits au four pour terminer.

Les pommes de terre croustillantes au four sont servies comme garniture d'un plat principal ou comme délicieux [apéro](#) avec un dip. Vous trouvez d'autres conseils de préparation dans le tuto vidéo.

Écrasé de pommes de terre

- 500 g de pommes de terre à raclette avec peau, lavées
- 1½ cs de sel
- 15 ml d'huile d'olive
- 10 g de beurre fondu
- Un peu de cayenne ou de paprika en poudre
- Sel pour saupoudrer
- Persil frais, haché

Dip au parmesan et citron

- 90 g de demi-crème acidulée
- 130 g de yogourt nature bio, par ex. IP-SUISSE
- 30 g de parmesan râpé
- Citron bio, ¼ d'écorce râpée
- 1 petite gousse d'ail, pressée
- 1 cc de sel
- Poivre noir du moulin

Écrasé de pommes de terre

1. Cuisez à petit feu les pommes de terre dans de l'eau salée, couvercle fermé, jusqu'à ce qu'elles soient cuites, mais encore assez fermes pour qu'elles ne se décomposent pas. Cela prend environ 15 à 20 minutes suivant la taille des pommes de terre.
2. Après la cuisson, égouttez les pommes de terre et laissez-les refroidir pendant 5 minutes dans une passoire.
3. Chemisez une plaque de papier sulfurisé, répartissez les pommes de terre par-dessus et écrasez-les avec un verre, en veillant à ce qu'elles restent entières et ne deviennent pas trop fines.
4. Mélangez l'huile d'olive avec le beurre liquide, badigeonnez les pommes de terre, puis saupoudrez-les de cayenne ou de paprika en poudre et d'une bonne dose de sel.
5. Cuisez les pommes de terre dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure pendant environ 40 à 50 minutes, suivant la taille des pommes de terre et la croûte souhaitée.
6. Laissez refroidir un peu les pommes de terre, saupoudrez-les de persil frais et servez-les avec le dip.

Dip au parmesan et citron

1. Mélangez bien tous les ingrédients et assaisonnez à volonté.

Temps de préparation: **environ 1 heure et 10 minutes**

Michel Torino Colección Malbec

Robe pourpre foncé aux reflets violacés. Nez séduisant de prunes, de cerises noires et de cassis. Moelleux et ample en bouche, avec des tanins ronds.

[Voir dans le weinshop](#)

