CHOU ROMANESCO AUX POMMES GRENAILLE



Pommes de terre nouvelles qui n'ont pas encore perdu leur vitamine C par le stockage lent en entrepôt. Le chou romanesco cuit en chaleur humide dans le parfum des plantes et de l'ail, se mêle plutôt bien à ces petites pommes de terre très douces

300 gr (poids net) chou romanesco
600 gr pommes de terre grenaille
1 càc gros sel
6 gousses ail
1 branche thym
3 càs huile d'olive

10 minutes
20 minutes
3 portions



1. Enlever les feuilles autour du chou



2. Détailler toutes les pointes du chou et enlever le cœur, puis rincer à l'eau claire



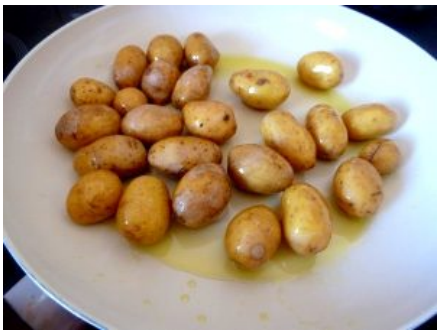
3. Laver les pommes de terre grenaille en les frottant



4. Essuyer les pommes grenaille dans du papier absorbant



5. Prélever les gousses d'ail sans les éplucher (en chemise)



6. Verser les pommes de terre sur l'huile chaude



7. Faire dorer pendant 10 bonnes minutes en secouant la poêle pour les faire rouler et dorer sur tous les côtés



8. Ajouter le gros sel, qui va déshydrater et faire sortir l'eau interne des pommes de terre



9. Ajouter les herbes aromatiques (thym, romarin) plutôt en branche car si le feu est trop fort, elles peuvent brûler au contact de la poêle et des corps gras



10. Ajouter les pointes de choux, et bien mélanger pour les imprégner des aromates



11. Verser un demi à un verre d'eau qui va provoquer un dégagement brusque de vapeur



12. Couvrir et baisser le feu, pour finir de cuire encore 10 minutes dans une vapeur douce d'un jus parfumé



13. Le plat est prêt quand toute l'eau s'est évaporée et que les pommes de terre et chou sont fondants à souhait, sans pour autant s'écraser



14. Servir chaud et déguster sans attendre