

Cabécous (ou pélardons) aux 2 pommes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 cabécous (ou pélardons)

1 grosse pomme acidulée

4 belles pommes de terre (BF 15 ou charlotte)

30 g de beurre

2 c à s d'huile

1 c à c de thym effeuillé

Sel et poivre

Pour accompagner :

150 g de frisée et de feuilles de chêne mélangées

1 grappe de raisin

4 c à s de vinaigre de Xérès

2 c à s d'huile d'arachide

1 c à c d'huile de noix

Éplucher et laver les pommes de terre, puis les râper en utilisant une grosse grille. Les mettre dans un torchon pour les essorer.

Dans une grande poêle faire chauffer 15 g de beurre avec l'huile et quand le mélange grésille mettre 8 petits tas de pommes de terre râpées espacés et les étaler en galettes, faire cuire 5 m puis les retourner pour dorer l'autre côté. Assaisonner les galettes et les égoutter sur du papier absorbant.

Pendant la cuisson des pommes de terre éplucher la pomme, retire son coeur avec un vide-pomme, couper 4 tranches épaisses et les faire dorer des 2 côtés dans le beurre restant.

Mettre les tranches de pommes dans un plat à four, les poivrer et les surmonter d'un cabécou ou d'un pélardon. Passer le tout sous le grill du four juste pour faire fondre et dorer les fromages. Parsemer d'une pincée de thym.

Préparer la vinaigrette en émulsionnant tous les ingrédients qui la composent et en assaisonner la salade. Répartir la salade sur les assiettes de service, poser sur chacune une galette de pomme de terre, puis un cabécou sur son socle de pomme et une autre galette de pomme de terre. Accompagner de quelques grains de raisin et servir aussitôt.

Vin conseillé : un Pacherenc-du-vic-bilh ou un rouge de Bugey

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>