

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Rosace de pommes de terre à la dulce



[Mag#10 Recette Chef](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **20 minutes**

Ingrédients 4 personnes

- 4 pommes de terre
- 100g de dulce
- 2 échalotes
- Quelques amandes mixées
- Pour le pesto
- 20g d'amandes
- 150g de laitue de mer
- 20g (environ 1 c à s) de parmesan

- 4 à 5 c à s d'huile d'olive
- Vinaigre Xérès

1. Après avoir épluché, lavé et séché les pommes de terre, faire de fines lamelles à la mandoline.
2. A l'aide d'un emporte-pièce tailler des ronds égaux. Tailler les chutes de pommes de terre en julienne.
3. Sur le tamis du Vitaliseur, déposer un lit de laitue de mer et la julienne dessus, assaisonné d'une pincée de sel. Laisser cuire 3 minutes.
4. Pendant ce temps : Ciseler les échalotes et concasser la dulce. Sortir votre julienne et mélanger à la préparation (dulce et échalote). Assaisonner avec un filet d'huile d'olive et une légère pincée de sel. Réserver.
5. Retirer la laitue de mer. La tremper dans un bol d'eau froide et réserver. Découper 2 carrés de 20 cm (environ) de papier sulfurisé et huiler. Sur l'un d'eux créer une rosace en superposant les rondelles de pommes de terre sur la moitié de la précédente et couvrir le milieu par un dernier cercle. Attention la première rosace doit être la plus belle (c'est celle qui sera sur le dessus lors de la présentation).
6. Assaisonner d'une pincée de sel. Saupoudrer d'amandes mixées. Etaler une généreuse cuillère à soupe de préparation de julienne. Puis recouvrir en formant une nouvelle rosace de pommes de terre.
7. Placer délicatement la préparation sur le tamis du Vitaliseur et laisser cuire 10 minutes. Pendant ce temps : torrifier légèrement les amandes. Les mixer avec une cuillère à soupe de parmesan, la laitue de mer égouttée, une goutte de vinaigre xérès et deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Si besoin, rajouter de l'huile d'olive pour atteindre une consistance de crème graineuse. Réserver.
8. Après cuisson, sortir la rosace de pommes de terre et poser le second papier sulfurisé, huilé, sur la rosace et la retourner sur l'assiette. Retirer délicatement le papier de dessus ainsi que le second. Avec un emporte-pièce redessiner la rosace pour que le contour soit parfait et déposer quelques touches de pesto.

Le mot du chef Emmanuel Charles : Le secret de la rosace, ce sont des lamelles fines de pommes de terre et un emporte-pièce pour avoir des formes régulières. Pour cette recette je vous conseille une pomme de terre nouvelle, la starlette, car elle est moelleuse et juteuse. C'est son amidon qui suffira à coller la tourte pour qu'elle se tienne.

Cette recette raconte ma découverte des produits marins lorsque je suis arrivé dans le Finistère Nord, il y a 4 ans. Je suis natif du centre Bretagne et la gastronomie y est très différente. J'aime la pomme de terre car elle peut se travailler de tellement de façons.

Retrouvez ce plat dans le magazine 95° #10 (sept-oct 2017)

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)

