

Ecrasé de pommes de terre

Un accompagnement simple mais très parfumé qui changera de ma purée de noisette que j'adore mais qui date un peu maintenant sur le blog.



Je ne vous prépare pas encore de recettes cuisinés au Cambodge mais je vous promets de m'y mettre très vite.

J'ai choisi le basilic mais vous pouvez le remplacer par de la coriandre ou faire un mélange basilic - menthe ou coriandre - menthe pour apporter une touche de fraîcheur qui peut se marier très bien avec le poisson.

Faites attention avec l'ail, il n'est pas nécessaire d'en mettre trop et n'oubliez pas que la pomme de terre fait ressortir son goût au lieu de l'atténuer.

800 g de pommes de terre
20 g de basilic
1 gousse d'ail
2 cs d'huile d'olive
20 g de pignons
Fleur de sel

Epluchez les pommes de terre et les cuire à la vapeur pendant 10 à 12 minutes. Il est préférable de les couper en gros cubes de la même taille pour une cuisson homogène.

Je ne vous conseille pas de cuire les pommes de terre à l'eau mais si vous le faites, cuisson départ eau froide salée au gros sel.

En parallèle, dans un mortier, écrasez la gousse d'ail (sans le germe) avec une pointe de fleur de sel.

Ajoutez le basilic, écrasez bien les deux au pilon. Vous pouvez verser une lichette d'huile pour faciliter le mélange.

Faites griller à sec dans une poêle bien chaude les pignons.

Ajoutez la moitié au mortier pour l'écraser légèrement et mettez de côté l'autre moitié pour mélanger au dernier moment avec les pommes de terre.

Une fois les pommes de terre cuites, ajoutez une moitié au mortier et mélangez au pilon en versant la 1ère cuiller d'huile.

Ajoutez le reste et la dernière cuiller d'huile d'olive.

Ajoutez la fleur de sel, goûtez et vérifiez l'assaisonnement.

Si vous n'avez pas de mortier assez grand, vous pouvez écraser à la fourchette, ajoutez l'ail et le basilic écrasés et assaisonnez avec la fleur de sel et l'huile d'olive.

Il est préférable de préparer la recette avec un mortier en pierre.

Avant de servir, ajoutez l'autre moitié de pignons grillés.

Vous pouvez servir avec une viande, moi j'aime bien en entrée avec une pointe de vinaigre de préférence le balsamique blanc.