

QUENELLES DE POMMES DE TERRE À LA CRÈME ET AUX CROÛTONS

Proportions pour 10 personnes

1,5 kg de pommes de terre crues,
1,5 kg de pommes de terre cuites en robe,
3 œufs,
200 g de farine,
300 g de crème fraîche,
300 g d'oignon haché,
80 g de beurre,
250 g de pain de mie coupé en petits croûtons,
sel, poivre, muscade.

- Eplucher, laver et râper les pommes de terre crues à la grille moyenne. Les presser dans un torchon pour éliminer l'eau de végétation.
- Eplucher les pommes de terre en robe lorsqu'elles sont encore bouillantes, les passer au presse-purée.
- Réunir les pommes de terre crues et les pommes de terre cuites dans une terrine, ajouter les œufs entiers et la farine, assaisonner, mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule en bois.
- Faire revenir au beurre l'oignon haché, lui donner une belle couleur blonde, réserver.
- Faire dorer les croûtons au beurre, les réserver.
- A l'aide de deux cuillères, ou avec les mains farinées, façonner les quenelles. Les pocher au fur et à mesure dans une grande quantité d'eau salée maintenue au frémissement. Les laisser cuire une dizaine de minutes (elles sont à point lorsqu'elles remontent à la surface et qu'elles surnagent).
- Egoutter les quenelles sur un papier absorbant. Les dresser dans un plat creux beurré, les tenir au chaud.
- Faire bouillir la crème ; l'assaisonner.
- Verser la crème bouillante sur les quenelles, répartir dessus les oignons et les croûtons.
- Servir très chaud.

Jean-Pierre Dézavelle
Professeur agrégé, Chef de travaux
Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme Alexandre Dumas
Strasbourg-Illkirch