

Rauchermod

RAUCHERMOD

Pommes de terre au fromage blanc



C'est une variante d'un plat confectionné autrefois par les familles pauvres, que l'on rencontre dans nombre de régions d'Allemagne, et qui est cette fois décliné à la façon du Erzgebirge. Les pommes de terre rassasient, et le fromage blanc apporte des lipides et des protéines.

1,5 kg de pommes de terre farineuses,
sel,

250 g de fromage blanc (teneur en matières grasses selon votre goût),
matière grasse pour la tôle,
2 cuillères à café de cumin noir
(6-8 personnes)

Préparer les pommes de terre à la pelure : frotter énergiquement les pommes de terre sous l'eau courante, les mettre à cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau pénètre facilement dans la chair. Compter 20-40 minutes selon la taille des pommes de terre. Egoutter, laisser refroidir quelques instants et peler. Laisser refroidir entièrement.

Ces opérations peuvent être effectuées la veille. Râper les pommes de terre en petits copeaux à l'aide d'une râpe à gros trous, mélanger avec le fromage blanc et le cumin, assaisonner avec du sel. Graisser la tôle et y verser la pâte en gros flocons. Cuire dans le four préchauffé à 180° C (four à chaleur tournante 160 ° C) pendant 30 minutes environ. Le dessus des pommes de terre doit être bien doré.

ASTUCES :

On peut augmenter la quantité de fromage blanc si on le souhaite, à concurrence de 500 g (c'est-à-dire le double).
N'hésitez pas à adapter la recette, comme pour tous les plats simples à base de pommes de terre. Vous pouvez remplacer le cumin noir par du cumin blanc ou par du curry en poudre, ou ajouter des petits lardons revenus à la pâte. Les herbes sont à utiliser avec parcimonie, car elles pourraient brûler dans la chaleur sèche du four.

Edité le : 10-12-04

Dernière mise à jour le : 11-12-03

Tous les droits de reproduction et de diffusion réservés © 2009 ARTE G.E.I.E.

ARTE
BELGIQUE