Pommes de terre Jambon & Comté – Chantilly au Curry

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !

Cooking By Cath

☆☆☆

J'ai réalisé cette recette de façon à optimiser la cuisson vapeur de mes Escalopes de poulet marinées et purée de patate douce.

Cf. Note en fin de recette pour connaitre le déroulement de cette réalisation simultanée

J'ai servi les pommes de terre en entrée mais elles peuvent aussi être servies en plat principal accompagnées d'une salade verte ou même en accompagnement d'une viande.

☆☆☆

Préparation	Cuisson	Durée totale
15 min	**25 min**	**40 min**

Catégorie : ENTREE CHAUDE - PLAT PRINCIPAL
Nombre : 4 personnes

MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- FOUET A DOUBLE ROTATION ou à défaut le batteur
- Cuiseur vapeur externe panier intermédiaire

INGREDIENTS

- 4 pommes de terre cuites au four (taille)
- 100 g comté
- 8 tranches bacon fumé
- 20 cl crème fleurette (30% matières grasses)
- 1 tsp curry
- Sel, poivre

PREPARATION

Etape 1

1. Refroidir la cuve du Companion en plaçant celle-ci au frigo pendant 15 à 30 minutes.

   Si vous manquez de place au frigo, vous pouvez aussi mettre la cuve au jardin (en hiver, lorsqu'il fait froid) ou encore y mettre un sac congélation rempli de glaçons.
2. Mettre le fouet à double rotation et la crème au congélateur pendant une dizaine de minutes.

Etape 2

1. Pendant ce temps, couper les pommes de terre cuites au four en deux.
2. Faire une fente au centre de chaque demi pomme de terre.
3. Les poivrer et saler légèrement.
4. Couper le Comté en batônnets (1cm x 1 cm x 5cm environ)
5. Couper les tranches de bacon en deux
6. Disposer sur chaque demi pomme de terre un bâtonnet de bacon en l'insérant légèrement la fente réalisée.
7. Rouler les ½ tranches de bacon et les disposer de part et d'autre du Comté
8. Placer les pommes de terre dans le panier vapeur intermédiaire du Cuiseur vapeur

Etape 3

1. Essuyer la cuve pour ôter toute condensation liée au changement de température et y installer le fouet à double rotation (celui-ci doit également être bien sec, vérifier qu'il n'y a pas de givre dessus)
2. Verser la crème bien froide dans la et ajouter le curry.
3. Fermer le couvercle, ôter le bouchon et lancer le robot à la vitesse 5, sans saisir de durée.
4. Au bout de 30 secondes, sans arrêter le robot, augmenter la vitesse à 6.
5. Au bout d'une minutes, passer à la vitesse 7.
6. A 1 minute et 30 secondes, augmenter la vitesse à 8
7. Au bout de 2 minutes, commencer à surveiller votre chantilly et stopper le robot dès que celle-ci a atteint la consistance voulue (2mn30 à 3mn en moyenne)

   La durée peut être un peu plus longue avec le batteur (3mn 30 à 5 minutes en moyenne et vitesse jusqu'à 9) ou en fonction de la crème utilisée

Etape 4

1. Mettre la chantilly dans une poche à douille (ou dans un bol et filmer au contact) et réserver au frigo.

Etape 5

1. Verser 700 ml d'eau dans la cuve du robot (**+ 1 c à soupe de vinaigre**)
2. i vous avez réalisé simultanément la recette Escalopes de poulet marinées et purée de patate douce :

   Installer le panier vapeur interne contenant les patates douces.
3. Fermer le couvercle et ôter le bouchon
4. Installer le récupérateur de jus du cuiseur vapeur externe
5. Installer sur celui-ci la cuve inox du cuiseur vapeur avec les escalopes de poulet (si vous avez réalisé simultanément la recette Escalopes de poulet marinées et purée de patate douce)
6. Installer enfin le panier vapeur intermédiaire contenant les pommes de terre jambon et comté
7. Fermer le couvercle et lancer le robot : 120 degrés – 30 à 35 minutes (vitesse 0)
8. Etape 6
9. Si vous avez réalisé simultanément la recette Escalopes de poulet marinées et purée de patate douce, vous pouvez servir les pommes de terre Jambon et Comté en ôtant le panier vapeur intermédiaire au bout de 25 minutes et vous laissez la cuve inox du cuiseur vapeur en place pour poursuivre la cuisson des escalopes de poulet (refermer rapidement le couvercle du cuiseur vapeur pour éviter les déperditions de chaleur)
10. Recouvrir le comté de chantilly au curry avec la poche à douille ou déposer délicatement l'équivalent d'une grosse cuillère de chantilly au centre et servir aussitôt.

    Attention, attendez la dernière minute avant d'ajouter la chantilly car celle-ci va fondre rapidement au contact de la chaleur du velouté mais c'est ce qui va lui conférer une délicieuse saveur.

NOTES

☆☆

REALISATION SIMULTANEE DES RECETTES :

ENTREE : Pommes de terre Jambon & Comté - Chantilly au curry

PLAT : Escalopes de poulet marinées et purée de patate douce

*- **La veille** : faire mariner les escalopes de poulet (**Étapes 1 à 4 - Recette Escalopes de poulet marinées et purée de patate douce**)*

*- **Le lendemain** : Mettre la cuve et le batteur au frais (**Étape 1 - Recette Pommes de terre Jambon & Comté**)*

*- Pendant ce temps, préparer les patates douces et les escalopes pour la cuisson (**Étape 5 - Recette Escalopes de poulet marinées et purée de patate douce**)*

*- Réaliser la chantilly au curry et réserver au frigo (**Étape 2 à 4 - Recette Pommes de terre Jambon & Comté**)*

*- Installer les différents niveaux pour la cuisson (**Étapes 6 à 9 - Recette Escalopes de poulet marinées et purée de patate douce**)*

☆☆

****

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr