

Mousseline de pomme de terre Monalisa, écume de lait en aïgo boullido.

Ingrédients pour 4 personnes :

- 350 g pomme de terre Monalisa de Manosque,
- 250 g de lait cru pour mousseline,
- 250 g de lait cru pour l'écume,
- Noix de Muscade,
- 1/4l huile d'olive des Mées,
- 4 gousses d'ail,
- 1 feuille de sauge,
- 1 branche de thym,
- 1 feuille de laurier,

Pour les chips:

- 1 petite pomme de terre,
- des feuilles de céleri,
- 1/2 oignon.



1. Cuire les pommes de terre épluchées et taillées en petits morceaux dans le lait environ 25mn jusqu'à obtenir une cuisson fondante. Mixez au blender l'ensemble avec un peu de muscade râpée et monter avec 20cl d'huile d'olive, réservez.
2. Dans une casserole, faire bouillir le lait avec les gousses d'ail écrasées, la sauge, le thym et le laurier. Mettez à couvert hors du feu et laissez infuser 15mn, filtrez et réservez.
4. Dans de l'huile d'olive à 180°C, faire frire jusqu'à l'obtention de chips la pomme de terre taillée en fine tranche ainsi que l'oignon et les feuilles de céleri, réservez sur papier absorbant.
5. Montage: Dans une assiette à soupe verser un fond de mousseline, émulsionnez avec le mixer le lait jusqu'à obtenir de l'écume en faisant bien rentrer de l'air et déposez celle-ci sur la mousseline, déposez les chips de façon harmonieuse.

Bon appétit.

*Recette proposée par le Chef ROLDAN Christophe du restaurant
La Marmite du Pêcheur 04190 Les Mées.*