Document généré le 6 juin 2025 12:29

XYZ. La revue de la nouvelle

Pommes de terre leacock

Gaëtan Brulotte

Numéro 28, 1991

Nouvelles d'une page

URI : https://id.erudit.org/iderudit/3579ac

Aller au sommaire du numéro

Éditeur(s)

Publications Gaëtan Lévesque

ISSN

0828-5608 (imprimé)
1923-0907 (numérique)

Découvrir la revue

Citer cet article

Brulotte, G. (1991). Pommes de terre leacock. *XYZ. La revue de la nouvelle*, (28), 15–15.

Tous droits réservés © Publications Gaëtan Lévesque, 1991

Ce document est protégé par la loi sur le droit d'auteur. L'utilisation des services d'Érudit (y compris la reproduction) est assujettie à sa politique d'utilisation que vous pouvez consulter en ligne.

https://apropos.erudit.org/fr/usagers/politique-dutilisation/

Cet article est diffusé et préservé par Érudit.

Érudit est un consortium interuniversitaire sans but lucratif composé de l'Université de Montréal, l'Université Laval et l'Université du Québec à Montréal. Il a pour mission la promotion et la valorisation de la recherche.

https://www.erudit.org/fr/

Pommes de terre Leacock

Gaétan Brulotte

Choisir une douzaine de grosses pommes de terre fondantes préalablement pelées et façonnées en forme et volume d'un œuf ordinaire. Cuire à l'eau salée. Égoutter complètement. Faire rissoler au beurre à la poêle. Saler et poivrer. Tasser dans de petits moules à darioles, beurrés. Les démouler sur un plat de service, les arroser de crème, les saupoudrer de Parmesan râpé et les faire glacer à la salamandre. Rassembler toutes les pommes de terre ainsi préparées dans un grand moule à flan. Laisser quelques secondes pour qu'elles se placent. Les aplatir légèrement avec une fourchette sans les briser. Ajouter du lait, quelques parcelles de beurre frais. Tenir couvert sur feux doux, juste le temps nécessaire pour absorber le lait et le beurre. Mélanger le tout et former délicatement une purée. Mettre au four pour la dessécher quelques secondes. Lier hors du feu avec un œuf entier et quatre jaunes par kilo de purée. À même le moule, découper des rondelles et former des galettes d'une épaisseur de trois millimètres. Les empiler dans une sauteuse. On doit les obtenir sèches et croquantes. Les tailler en bâtonnets fins et longs rigoureusement égaux. Placer ces allumettes dans une casserole. Les mouiller de lait bouillant additionné d'une partie de crème fraîche. Ajouter une pincée de sel et un soupçon de muscade. Chauffer sans laisser bouillir. Le bon degré de réussite se constate si les allumettes montent à la surface liquide. Avec une cuiller trouée, ne recueillir alors que celles qui arrivent à flotter. Garder les restes pour un potage.

XYZ