

Kartoffelpuffer

Les *Kartoffelpuffer* sont un vrai classique de la cuisine allemande ainsi que de mon enfance. Ces « petites crêpes » de pommes de terre crues râpées sont cuites à la poêle dans une quantité généreuse de gras (comme le beurre clarifié) pour un extérieur bien doré et croustillant.

Elles sont souvent accompagnées d'une compote de pommes (*Apfelmus*) et servies avec des soupes – dans ma famille souvent avec une soupe aux *Spätzle* et petits pois ou aux haricots blancs. La compote de pommes légèrement sucrée et acidulée va extrêmement bien avec les *Kartoffelpuffer* gras et riches.

Pour cet atelier, j'ai décidé de vous présenter les fameuses « Kartoffelpuffer mit Apfelmus » dans une version un peu modernisée et dans un contexte de brunch, au lieu d'en faire un accompagnement de soupe ou d'autre plat chaud. En plus de la sauce aux pommes et miso, nous allons préparer une deuxième garniture consistant d'une sauce au Quark (≈ fromage blanc) et aux herbes, avec quelques tranches de saumon fumé.

Tout ça en combinaison avec la salade d'hiver au chou kale, à la poire, aux noix et au fromage bleu vous donne une jolie base pour un brunch du dimanche que vous pouvez très bien savourer avec un verre de Mimosa au jus d'orange sanguine fraîche.

Ingrédients (pour 8-10 Kartoffelpuffer)

Kartoffelpuffer

1 kg / 2.2 lbs. de pommes de terre à chair farineuse

1 oignon jaune

2 oeufs (M)

40 g / 2 c. à soupe de farine tout-usage **ou** 30 g / 2 c. à soupe de fécule de maïs (option sans gluten)

10 g / 2 c. à café de sel

Poivre, muscade

Beurre clarifié et/ou huile végétale neutre (p. ex. huile de tournesol) pour la friture

Compote de pommes et miso

700 g / 1.5 lbs. de pommes (environ 5 pièces)

20 g / 1.5 c. à soupe de sucre brun

10 g / 1 bonne c. à café de miso rouge ou blanc

Pincée de sel

15 g / 1 c. à soupe de beurre

Sauce au Quark et aux herbes

400 g de Quark **ou** fromage blanc **ou** yaourt

100 g de crème fraîche ou crème sûre (épaisse, pas liquide)

Jus et zeste d'un demi citron

2 c. à table d'huile d'olive

½ gousse d'ail

1 échalote française (petit oignon rose)

Herbes: ciboulette, persil, aneth (½ botte de chaque) + quelques feuilles de menthe

Sel, poivre

Plus: 4 tranches de saumon fumé (optionnel)

Salade d'hiver

400 g / 0.8 lbs de chou kale

1 petite poire

100 g / 3.5 onces de fromage bleu (p. ex. Roquefort)

100 g / 3.5 onces de noix de Grenoble torréfiées

4 c. à soupe d'huile d'olive

4 c. à soupe d'huile végétale neutre (p. ex. huile de tournesol)

2 c. à soupe de sirop d'érable

1.5 c. à soupe de moutarde de Dijon

4 c. à soupe de vinaigre de cidre de pommes

Matériel

Torchon propre

Essuie-tout

Poêle anti-adhésive

Râpe

Saladier

Mixeur (plongeant)

Préparation (environ 45 minutes)

1. **Avant l'atelier.** Enlever les tiges du chou kale. Bien laver et égoutter les feuilles de chou kale. Laver les herbes. Peser et préparer tous les ingrédients.

2. **Pendant l'atelier. Préparer les Kartoffelpuffer.** Éplucher et râper les pommes de terre. Les placer dans un torchon bien propre et bien les tordre afin de faire sortir le maximum du liquide. Placer les pommes de terre dans un bol et ajouter le sel, la farine (ou la féculé de maïs), les œufs, du poivre et de la muscade. Bien mélanger avec les mains.
3. **Cuire les Kartoffelpuffer.** Chauffer une bonne quantité de beurre clarifié et/ou d'huile végétale neutre dans une poêle anti-adhésive. Utiliser suffisamment de gras, sinon les Kartoffelpuffer ne vont ni bien brunir ni devenir croustillantes. Avec les mains, former des petites crêpes et en mettre 2 à 3 à la fois dans la poêle (selon la taille de votre poêle). Les cuire à feu moyen-élevé pendant environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Réserver les Kartoffelpuffer cuites sur des feuilles d'essuie-tout pour absorber l'excès de gras. Rajouter du gras à la poêle à chaque tour, si nécessaire.
4. Entretiens, **préparer les garnitures**, en commençant avec la **sauce aux pommes**. Éplucher les pommes et les couper en morceaux (pas trop gros pour qu'ils cuisent plus rapidement). Les cuire dans une casserole moyenne à feu moyen avec 1 c. à soupe d'huile neutre et une pincée de sel. Une fois qu'elles deviennent translucides, ajouter le sucre et le faire caraméliser pendant quelques minutes. Cuire le tout jusqu'à ce que les pommes soient bien molles. Retirer du feu. Ajouter le miso et le beurre et mixer dans le mixeur ou avec un mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Elle peut être lisse ou toujours contenir quelques morceaux de pommes, comme vous le souhaitez.
5. Maintenant s'occuper de la **sauce au Quark** et aux herbes. Finement hacher les herbes. Dans un bol, mélanger le Quark/yaourt/fromage blanc, la crème fraîche/sûre, l'huile d'olive, le jus et le zeste de citron. Ajouter le féta en petites miettes, les herbes hachées, du sel et du poivre. Bien mélanger, goûter et ajuster l'assaisonnement, si nécessaire.
6. **Préparer la salade.** Couper en fines tranches la poire. Concasser les noix de Grenoble torréfiées. Dans un saladier, mélanger les feuilles de Kale, les tranches de poire, les noix et le fromage bleu en petits morceaux. Ajouter du sel et du poivre.
7. **Préparer la vinaigrette.** Dans un verre ou bol, mélanger les huiles avec le vinaigre, la moutarde et le sirop d'érable jusqu'à ce que le tout soit émulsionné.
8. Verser la vinaigrette sur la salade et bien mélanger. Goûter et ajuster l'assaisonnement, si nécessaire.
9. Garnir quelques Kartoffelpuffer avec la compote de pommes, et d'autres avec la sauce au Quark et quelques tranches de saumon fumé.

