



## Purée de pommes de terre à la pâte de tomate

Pourquoi c'est si bon ?

*Parce que la texture de la purée est à la fois légère et d'une certaine densité, grâce au foisonnement qui permet d'incorporer de l'air dans la purée. Mais aussi parce que la douce rusticité de la pomme de terre se marie à merveille avec les notes acidulées de la pâte de tomate parfumée à l'ail.*

Philippe Conticini

Accessoire : Feuille

Temps de préparation : 40 mn

Temps de cuisson : 50 mn

Difficulté : \*\*

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

*Pour la pâte de tomate*

- 400 g de tomates (si possible, de la variété Junot)

- 1,5 c. à soupe d'huile d'olive
- Quelques lamelles d'oignon blanc
- 1 gousse d'ail rose de Lautrec
- 1 c. à soupe légèrement bombée de ketchup
- 2 pincées de fleur de sel
- 4 pincées de sucre semoule
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique

#### *Pour la purée de pomme de terre*

- 1 kg de pommes de terre Belle de Fontenay
- 350 g de lait demi-écrémé
- 240 g de beurre doux
- Quelques pincées de fleur de sel

#### **La pâte de tomate**

1. Dans une casserole, laissez compoter, à feu moyen et pendant 6 à 7 mn, les tomates coupées grossièrement (avec la peau), dans l'huile d'olive, avec quelques lamelles d'oignon blanc et la gousse d'ail hachée finement, en remuant régulièrement pour éviter aux tomates d'accrocher au fond de la casserole, tout en ramenant bien la pulpe restée sur les bords, vers le centre.
2. Assaisonnez avec le ketchup, 2 pincées de fleur de sel et 2 pincées de sucre semoule.
3. Terminez la cuisson, toujours à feu moyen, pendant 15 mn, avant d'ajouter le vinaigre balsamique et 2 autres pincées de sucre semoule.
4. La pâte de tomate doit être totalement desséchée, sans plus aucune humidité.

#### **La purée de pommes de terre**

1. Versez les pommes de terre coupées en gros quartiers, dans une casserole d'eau froide (non salée), puis faites cuire le tout (départ à froid), jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien fondantes.
2. Une fois cuites, passez ces dernières dans le presse-purée, puis versez le tout dans le bol du robot muni de la feuille.
3. Mélangez à vitesse 3 pendant 1 mn, puis ajoutez le lait bouillant, quelques pincées de fleur de sel, puis le beurre coupé en morceaux, avant de foisonner (mélanger en incorporant de l'air) le tout, à vitesse rapide, pendant 40 secondes.
4. Si la purée est un peu trop dense, vous pouvez rajouter un peu de lait chaud.

## La finition

1. Versez au fond d'une coupelle, un peu de pâte de tomate, puis recouvrez le tout de purée de pomme de terre.
2. Renouvelez l'opération une seconde fois, en terminant par un peu de pâte de tomate.
3. A déguster avec un jus de viande maison.

Cette recette de Philippe Conticini est tirée du livret de recettes fourni le robot pâtissier BekoChef®

© Laurent Fau