

Pommes de terre rôties — biseautage mentori et double cuisson



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 1h

Technique pour obtenir des pommes de terre rôties à la croûte ***ultra-croustillante*** et au cœur ***fondant***. Combine deux leviers : le ***biseautage mentori*** (🔪🔪) des arêtes au couteau emprunté à la cuisine japonaise, qui évite que les angles ne se cassent et augmente la surface, et la ***double cuisson*** popularisée par Heston Blumenthal (pré-cuisson eau salée + fripage de surface + rôtissage four dans graisse brûlante). Référence absolue des roast potatoes du dimanche anglais.

Monde

INGRÉDIENTS

□ pommes de terre farineuses, <i>Bintje</i> , 1 kg	□ fleur de sel	3 pincée
<i>Agria, Désirée ou Maris Piper — pas de pommes de terre fermes type Charlotte</i>	□ thym frais	2 branches
□ eau froide	□ romarin	1 branche
2 l		
□ gros sel, ~12 g/L — eau goût bouillon léger	25 g	
□ graisse de boeuf, ou graisse de canard, saindoux, huile neutre, selon le goût voulu — voir tableau dans le contexte	80 g	

PRÉPARATION

— Préparation —

1. Préchauffer le four à ****220 °C**** (chaleur tournante si disponible).
2. Peler *pommes de terre farineuses*.
3. Couper en ***gros quartiers*** réguliers de 4-5 cm.
4. ***Biseauter les arêtes vives*** (mentori) : passer le plat du couteau sur chaque angle vif pour l'adoucir en facette. Pas besoin d'être précis — l'idée est juste de supprimer les arêtes qui se briseraient à la cuisson.

— Pré-cuisson à l'eau salée —

5. Déposer les pommes de terre dans une *large casserole* et couvrir d'*eau froide*.
6. Ajouter *gros sel*.
7. Porter à ébullition à feu moyen-vif, puis baisser à frémissement actif.
8. *preuicisson (10-12 min)* jusqu'à ce qu'une ***pointe de couteau enfoncée*** rencontre une résistance molle mais pénètre nettement. Les pommes de terre doivent être ***presque trop cuites*** — c'est voulu.

*Signe visuel : les arêtes et facettes **commencent à blanchir et à s'effiloche** légèrement, surface fripée apparente. Si ce n'est pas visible après 12 min, laisser 2 min de plus.*

— Fripage —

9. Égoutter les pommes de terre.
10. Les remettre dans la ****casserole chaude vide, sans couvercle****, puis ****secouer vigoureusement**** la casserole d'avant en arrière pendant *fripage* (30 s).

*Le fripage doit faire s'effiloche la ****couche superficielle**** en flocons légers mais sans casser les morceaux. Si on secoue trop timidement, pas assez de surface fripée ; si on secoue trop fort, les morceaux se cassent. Trouver le bon compromis à l'oreille (le son devient granuleux au fur et à mesure).*

11. Laisser les pommes de terre refroidir 3 min à découvert : la surface sèche encore un peu.

— Chauffe de la graisse —

12. Dans un *large plat a four*, déposer *graisse de boeuf*.
13. Placer le plat dans le four préchauffé pendant 5-7 min jusqu'à ce que la graisse soit ****très chaude**** et commence à légèrement fumer.

*La graisse doit être ****brûlante**** quand les pommes de terre y entrent. Sinon pas de choc thermique = pas de croûte.*

— Rôtissage —

14. Sortir le plat du four avec précaution (graisse brûlante).
15. Déposer les pommes de terre fripées ****une par une**** dans la graisse chaude, face plate vers le bas. Elles doivent ****grésiller vivement**** au contact.
16. Avec une cuillère, retourner-les immédiatement pour les enrober de graisse chaude sur toutes les faces.
17. Remettre au four pendant *rotissage1* (20 min), sans toucher.
18. Sortir le plat, retourner les pommes de terre avec une spatule (elles doivent se détacher nettement — si elles collent, laisser 5 min de plus et retenter).
19. Remettre au four *rotissage2* (15-25 min) jusqu'à ce qu'elles soient ****profondément dorées**** et ****craquantes**** à la vue (croûte visible, boursouflée).

— Finition —

20. Sortir du four. Égoutter sur une ****grille**** (pas sur du papier absorbant qui ramollit la croûte en condensant la vapeur).

21. Saler avec *fleur de sel* et parsemer éventuellement de *thym frais* effeuillé ou de *romarin*.
22. Servir immédiatement — la croûte ramollit vite au repos.

*Variante **mi-cuisson parfumée** : à mi-rôtissage, ajouter au plat des gousses d'ail entières non pelées et des branches de thym ou de romarin. L'ail confit et les herbes parfument la graisse chaude et donc les pommes de terre à leur deuxième retour au four.*

technique