

Pavé d'autruche, écrasé de vitelotte à l'huile de noisette

15 minutes de préparation – 30 minutes de cuisson

Ingrédients

4 pavés d'autruche
1 poignée de noisettes
1 poignée de pignons de pin
Quelques feuilles de mâche
500g de pommes de terre vitelotte
4 cuillerées à soupe de crème liquide
2 + 2 cuillerées à soupe d'huile de noisette
2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique
5g de beurre
1 cuillerée à soupe de gros sel
Sel, poivre



Préparation

Placez les pommes de terre dans une casserole et recouvrez d'eau. Ajoutez le gros sel. Faites cuire les pommes de terre pendant environ 25 minutes à partir de l'ébullition.

Egouttez les pommes de terre, écrasez-les à la fourchette ou à l'aide d'un presse purée. La peau est tellement fine qu'il n'est pas indispensable de la retirer. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'huile de noisette et la crème liquide. Salez et poivrez à votre convenance.

Mixez grossièrement les pignons et les noisettes. Faites-les torrifier dans une poêle antiadhésive et réserver.

Poêlez les pavés d'autruche environ 1 minute sur chaque face. Salez, poivrez.

Dressez la purée de vitelotte à l'aide d'un cercle. Déposez le pavé d'autruche par-dessus ainsi que la mâche que vous recouvrirez du reste d'huile de noisette, du vinaigre balsamique et des fruits secs torrifiés.