

Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte

Un bon petit plat revigorant et gourmand à servir avec une salade agrémentée avec des noix pour une douce soirée d'hiver... Voici mes Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte, un plat végétarien qui va vous régaler.



Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte

Ingrédients :

- 15 cl d'huile d'olive
- pommes de terre à chair ferme; comptez deux ou trois belles pommes de terre par personne

- du thym ou de l'origan
- 2 gros oignons
- 200 g de gouda en tranches
- sel

Pour la sauce carotte (environ 250 ml de sauce)

- 6 carottes
- un oignon
- le jus d'une demi orange et le zeste d'une orange
- une cuillerée à soupe de vadouvan: c'est un étonnant mélange d'épices Indiennes qu'il vous faut absolument découvrir. Vous pouvez en trouver sur l'excellent site de vente d'épices Thiercelin en cliquant [ici](#).
- 250 g de bouillon de légumes
- 100 g crème fraîche liquide entière ou crème de cuisine végétale au soja pour plus de légèreté
- beurre
- sel et poivre

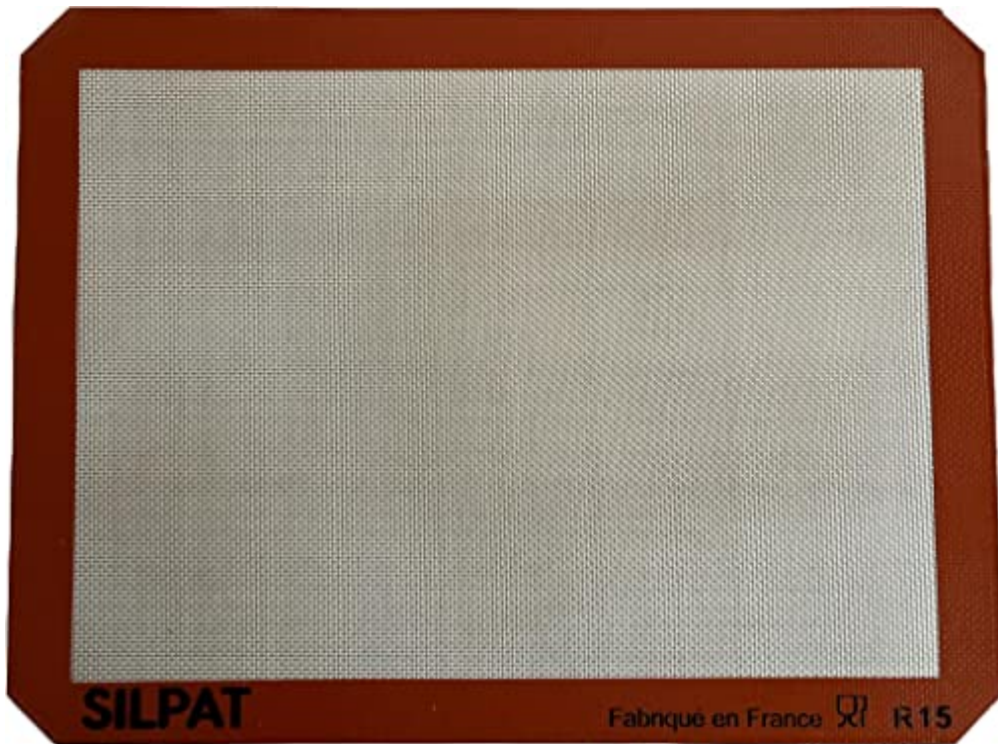
Matériel

- deux baguettes chinoises pour vous aider dans la découpe des pommes de terre
- un pinceau de cuisine. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#):



ORBLUE Pinceau en silicone de qualité professionnelle pour pâtisserie, glaçage et nappage en vert

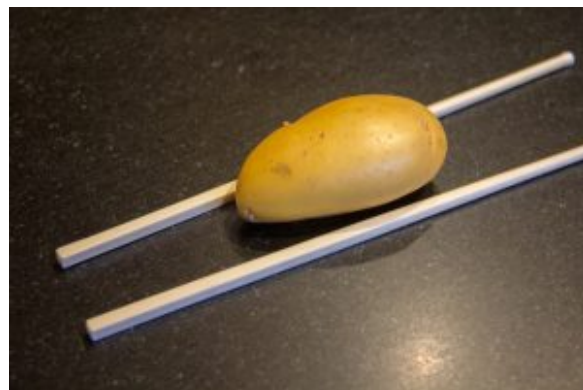
- un silpat. Vous pouvez en trouver en cliquant [ici](#):



Toile de cuisson anti-adhésive Silpat 40 x 30 cm,
Rectangulaire, Beige

Préparation

- Lavez vos pommes de terre soigneusement. Les baguettes vont vous permettre de trancher les pommes de terre en évitant d'aller jusqu'au bout de la coupe et de les trancher complètement...Positionnez votre pomme de terre entre les deux baguettes.



Posez la pomme de terre
entre deux baguettes

- Utilisez un bon couteau bien tranchant et réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre d'environ 2 mm d'épaisseur, sans aller jusqu'à les trancher complètement.



Réalisez des lamelles régulières sur les pommes de terre

- Réalisez une petite marinade avec les 15 cl d'huile d'olive, le thym (ou l'origan) et du sel.



Réalisez une petite marinade avec les 15 cl d'huile d'olive, du thym et du sel

- Huilez les pommes de terre avec la marinade à l'aide d'une pinceau; il est important de bien passer délicatement **entre toutes** les petites tranches en faisant bien attention de ne pas « casser » la pomme de

terre.



Huilez les pommes de terre
avec la marinade

- Découpez les tranches de fromages en petits cercles du même diamètre que vos pommes de terre. Comptez environ 6 cercles de fromage par pommes de terre. Réservez.



Découpez les tranches de
fromages en petits cercles

- Enfournez les pommes de terre une heure à 200°; vos pommes de terre vont s'ouvrir au cours de la cuisson et deviendront bien croustillantes. 10 minutes avant la fin de la cuisson insérez quelques petites cercles de fromage entre les feuilletts de pommes de terre...



Enfournez les pommes de terre une heure à 200°

- Pendant la cuisson des pommes de terre préparez les oignons frits: épluchez les oignons et coupez-les en tranches.



Épluchez les oignons et coupez-les en tranches

- Faites chauffer de l'huile à 180°; plongez les oignons dans le bain et laissez dorer; égouttez-les sur du papier absorbant et salez-les à la sortie du bain. Réservez.



Faites frire les rondelles
d'oignons

- Préparez la sauce carotte: épluchez l'oignon et ciselez-le finement. Faites revenir l'oignon dans une poêle avec une noix de beurre et le vadouvan.



Faites revenir l'oignon avec
une noix de beurre et le
vadouvan

- Épluchez et coupez les carottes en tranches fines. Plus les tranches seront fines plus elles cuiront vite.



Épluchez et coupez les carottes en tranches fines

- Ajoutez les carottes à l'oignon. Laissez cuire 2 minutes et ajoutez le fond de légume, le zeste d'orange et le jus d'orange. Découpez une feuille de papier cuisson découpée à la taille de votre poêle et disposez-la sur les carottes. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les carottes soient tendres. Au besoin rajoutez un peu de fond de légumes.



Découpez une feuille de papier cuisson de la taille de votre poêle et disposez-la sur les carottes

- Mixez le tout . Finissez en ajoutant la crème de votre choix. Votre sauce est prête.



Mixez la sauce finement

Dressage

- Disposez deux ou trois pommes de terre sur votre assiette de présentation. Ajoutez les oignons frits et la sauce...



Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte



Pommes éventail, gouda, oignons frits et sauce carotte