

# La purée de pommes de terre de Joël Robuchon

Quand vous aurez goûté à cette purée vous comprendrez pourquoi elle a fait le renom d'un de nos plus grands chefs : Joël Robuchon qui de 2000 à 2009 nous a offert la meilleure émission culinaire que nous n'ayons jamais eu à la télévision française...Je n'ai qu'un mot à vous dire: "Bon appétit bien sûr!"

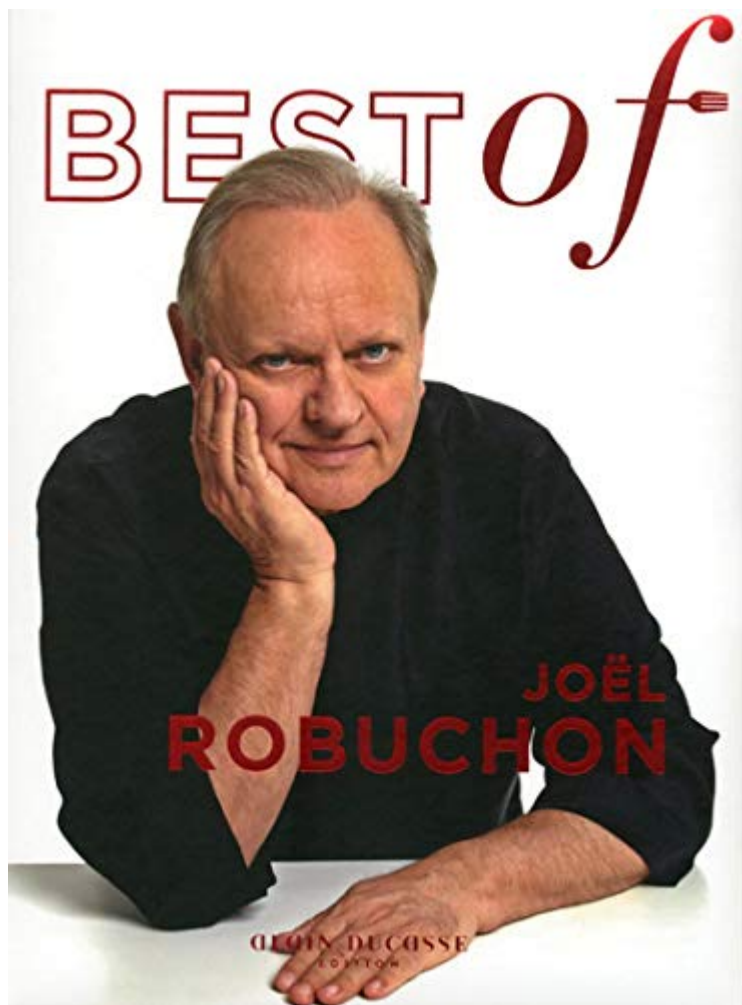


La purée de pommes de terre de Joël Robuchon

Et vous aimez les recettes de ce grand chef régalez-vous avec son Best of!

Découvrez ses recettes les plus emblématiques et partez à la découverte de l'univers de goût de ce grand chef cuisinier. 10 recettes détaillées tout en image pour réussir son turban de langoustines en spaghetti, son gratin de macaronis aux

truffes, au céleri et au foie gras, son savarin au kirsch... Vous pouvez acquérir cet ouvrage en cliquant sur la photo ci-dessous:



Best of Joël Robuchon

## Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 kg de pommes de terre (Ratte ou BF 15). Dans tous les cas choisissez des pommes de terre à chair ferme et de même calibre pour obtenir une uniformité à la cuisson. Le chef utilise des pommes de terre rattes.
- 250 g de beurre
- 25 cl de lait entier
- gros sel de mer



Ingrédients

## Matériel

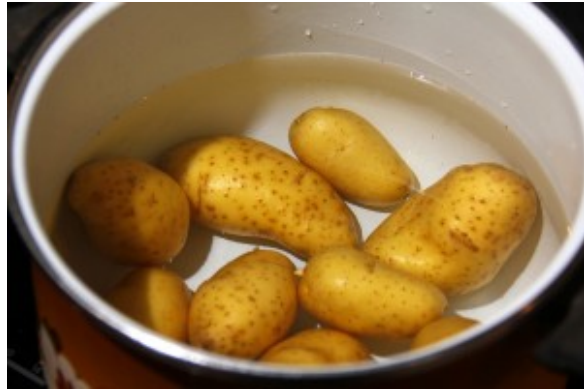
- Un moulin à légume équipé de la grille la plus fine



moulin à  
légume

## Préparation:

- Lavez les pommes de terre. Ne les pelez pas.
- Mettez-les entières dans une casserole et couvrez-les d'eau froide de façon que l'eau recouvre les pommes de terre. Salez à raison de 10 g de sel par litre d'eau.



Faire cuire les pommes de terre

- Faites cuire à couvert à tout petit bouillon, pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient facilement traversées par la lame d'un couteau. Égouttez rapidement les pommes de terre dès qu'elles sont cuites.
- Pelez-les, dés la cuisson terminée. Les pommes de terre sont chaudes donc protégez-vous la main avec un torchon...



Pelez les pommes de terre encore chaudes!

- Passez-les au moulin à légumes toujours chaudes, grille la plus fine, au-dessus d'une grande casserole.



Passez les au moulin à légume

- N'utilisez surtout pas un mixeur à la place du moulin à légume! C'est l'erreur à ne pas commettre: votre purée perdra tout son moelleux et sera alors collante et élastique.



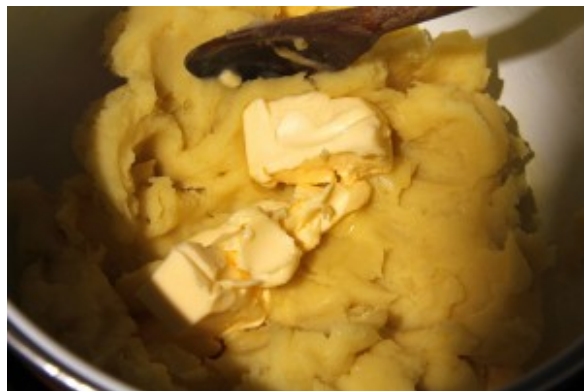
La purée est passée finement au moulin à légume

- Dans une casserole faites légèrement dessécher la purée sur le feu en la remuant vigoureusement avec une spatule en bois, pendant 4 à 5 minutes.



Faire dessécher la purée sur le feu

- Hors du feu incorporez petit à petit le beurre, très froid, bien dur et coupé en morceaux. Il est important de remuer énergiquement la purée pour bien l'incorporer et la rendre lisse et onctueuse.



Incorporez le beurre froid

- Faites bouillir le lait et terminez la purée en l'incorporant très chaud à cette dernière et en mélangeant jusqu'à ce qu'il soit entièrement absorbé.
- Salez et poivrez selon votre goût.



Puis incorporez le lait

- Servez la purée en garniture de viandes et de certains poissons.



Le nec plus ultra de la purée

Cette recette est tirée de l'excellent livre "Le meilleur et le plus simple de la pomme de terre" de Joël Robuchon que je vous conseille vivement.



Le meilleur et  
le plus simple  
de la pomme de  
terre

### **Le saviez vous?**

“C’est ce plat simple mais savoureux qui a le plus œuvré pour le renom de mon restaurant. Pour réussir une bonne purée, choisissez des pommes de terre de taille uniforme de façon à ce qu’elles soient toutes cuites en même temps. Pour mon restaurant, j’utilisais uniquement les meilleures Rattes du rigoureux Jean-Pierre Clot à Jouy-le-Châtel (Seine et Marne), plus grosses que les pommes de terre de cette variété et surtout de saveur exceptionnelle. Respectez la proportion de sel dans l’eau de cuisson des pommes de terre : ce n’est pas un hasard si l’on sale au début. Une fois passée au moulin à légumes, prévoyez un mouvement vigoureux du poignet pour dessécher la purée avec une spatule en bois. Ajoutez le beurre frais en premier et seulement ensuite le lait entier. Terminez au fouet pour rendre la purée plus légère.”

Joël Robuchon