



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877

PAIN AUX POMMES DE TERRE ET HOUMOUS DE BETTERAVE



Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

Pour le pain aux pommes de terre :
500 g de pommes de terre farineuses

21 g de levure
50 ml d'eau tiède
1 c. à café de sucre
250 g de farine
2 c. à café de sel
7 c. à soupe d'huile d'olive
Farine pour le plan de travail
Coriandre et noix de muscade
Graines de sésame et de nigelle
Fleur de sel

Pour le houmous de betterave :
240 g de pois chiches cuits
50 g de betteraves crues
½ à 1 gousse d'ail
1 à 2 c. à soupe de tahini (crème de sésame que l'on trouve dans les épiceries orientales)
2 c. à soupe d'huile d'olive
Env. ½ c. à café de cumin moulu
Jus de citron et zeste de citron râpé
Sel
Poivre noir fraîchement moulu
Persil ou coriandre pour la décoration

PRÉPARATION

Éplucher les pommes de terre et les couper en cubes. Enfourner 20 minutes en mode vapeur, puis les passer au presse-purée.

Dans un bol, mélanger la levure, l'eau et le sucre, puis laisser reposer 5 minutes.

Mélanger les pommes de terre, la farine, le mélange de levure, le sel, 2 c. à soupe d'huile et environ 500 ml d'eau, puis travailler l'appareil jusqu'à l'obtention d'un pâton. Laisser lever 30 minutes au four en position étuve (niveau 1).

Préchauffer le four à 230 °C en mode fournil. Huiler et fariner légèrement une plaque de cuisson, puis y étaler le pâton de façon à former un carré d'environ 33 x 33 cm.

Grigner le pâton avec les doigts. Verser en filet l'huile d'olive restante et saupoudrer de coriandre, de noix de muscade, de fleur de sel, de graines de sésame et de nigelle.

Faire cuire au niveau 2 à 230 °C en mode fournil, à vapeur réduite, pendant 10 minutes. Ouvrir la porte du four afin d'évacuer la vapeur, puis cuire 15 à 20 minutes supplémentaires sans vapeur, jusqu'à ce que le pain soit doré.

Placer tous les ingrédients et le reste de l'huile d'olive dans un grand récipient et écraser le tout, en ajoutant juste assez d'eau pour former une purée moelleuse. Assaisonner avec 1 à 2 c. à soupe de jus de citron, un peu de zeste de citron râpé, du sel et du poivre. Parsemer d'herbes aromatiques et servir avec le pain aux pommes de terre.