

#### **RECETTE**

**PRINTEMPS** 

# Pommes de terre Zéro Résidu de Pesticides fondantes en robe verte

Julien Duboué (chef de B.O.U.L.O.M. à Paris)

Aliments Zéro Résidu de Pesticides : pomme de terre, ail



© Antoine Brun Hairion - Collectif Nouveaux Champs

## Le fondant absolu avec une touche de végétal qui amène beaucoup de fraîcheur!

#### Ingrédients pour 4 personnes

• 12 petites pommes de terre Agata et 1 gousse d'ail Zéro Résidu de Pesticides



- 15 gr de beurre
- 1 bouquet garni
- 1 cube de bouillon
- 200 gr de crème liquide
- 50 gr d'ail des ours
- 3 brins de cerfeuil
- 3 brins de persil
- 3 brins de d'estragon

Choisissez de belles pommes de terre Agata, que vous tournerez sur 7 facettes. On les fait colorer quelques minutes dans une cocotte (qui va au four) avec une belle noisette de beurre. Ajoutez un bouquet garni, un cube de bouillon, puis mouillez à hauteur et enfournez 1h à 180°C.

Pour la robe verte, taillez une demi-gousse d'ail qui rejoindra 200 gr de crème liquide. Portez à ébullition puis plongez dans la crème de l'ail des ours, du cerfeuil, du persil, de l'estragon. Laissez cuire 1 minute seulement. Mixez pour obtenir une sauce verte épaisse.

Pour le dressage : plongez les pommes de terre dans la sauce verte et déposez sur l'assiette. Vous pouvez décorer le dessus avec un filet de crème blanche en utilisant une poche à douille.

#### La recette en vidéo sur YouTube

https://youtu.be/MFn-pikgQPQ



Le label Zéro Résidu de Pesticides est porté par un mouvement citoyen de producteurs français, acteurs volontaires de la transformation agricole de notre pays. Engagés dans une démarche de progrès humain et environnemental, ils défendent le bien-manger, pour tous. Ils sont aujourd'hui capables de proposer de nombreux aliments garantis "Zéro Résidu de Pesticides". Une gamme de 220 références et 36 aliments labellisés (fruits et légumes frais, surgelés, fruits secs, jus, pâtes et vins...) tout au long de l'année.





Facebook Linkedin Youtube Zéro Résidu de Pesticides Collectif Nouveaux Champs Collectif Nouveaux Champs





### Plus d'infos sur www.nouveaux-champs.fr

Textes (formats word et pdf) et images haute définition libres de droits disponibles à l'adresse suivante : https://urlz.fr/kMYL

Relations Medias : Lauréda de Charnacé Idecharnace@gmail.com - +33(0)9 51 78 47 46 - +33 (0)6 63 79 10 61