



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Pommes de terre sauce tonnato d'inspiration Ottolenghi

Pour 2 personnes | Très facile

75 min | **5.07€** La portion (prix indicatif)



La sauce tonnato est une sauce de la cuisine piémontaise à base de thon, câpres et filets d'anchois. Traditionnellement servie avec du veau ou de la dinde froids, elle accompagne également très bien les légumes cuits comme dans cette recette inspirée de Yottam Ottolenghi.

Facultatif : $\frac{1}{2}$ càc de moutarde.

Suggestion pour pimper votre recette : remplacez le persil par de la ciboulette.

Les ingrédients

- **600 g** de Pomme de terre gros calibre cuisson four
- **3 pièce** de Oeuf
- **30 g** de Câpre
- **2 pièce** de Citron jaune
- **3 brin** de Persil plat frais
- **160 g** de Thon à l'huile en conserve
- **1 gousse** de Ail
- **2 pièce** de Filet d'anchois à l'huile
- **100 ml** de Huile d'olive

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 60 min



Attente : 0 min

- 1 Les pommes de terre
- 2 Préchauffez votre four à 200°C en chaleur tournante.
- 3 Si vos œufs étaient au frais, sortez-les.

- 4 Lavez 2 grosses pommes de terre en les frottant. Séchez-les.
Placez-les sur une plaque de cuisson. Piquez-les une dizaine de fois à l'aide d'une fourchette. Arrosez généreusement d'huile d'olive et salez.
- 5 Quand le four est chaud, enfournez entre 45 min et 1 h, jusqu'à ce que vous puissiez facilement percer la chair au centre. Le temps de cuisson dépendra de la grosseur des pommes de terre.
N'hésitez pas à les couvrir de papier aluminium si la peau colore trop vite et que l'intérieur n'est pas cuit.
(Pour des pommes de terre de 150 - 200 g, comptez au minimum 45 min.)
- 6 La sauce
- 7 Préparez la sauce pendant la cuisson des pommes de terre.
- 8 Utilisez au choix un mixeur hachoir ou mixeur plongeant
Mettez dans le bol du mixeur ou dans un récipient haut (pour le mixeur plongeant :
 - env. 100 g de thon à l'huile grossièrement égoutté de l'huile,
 - 3 càs de jus de citron,
 - 2 filets d'anchois à l'huile,
 - 1 grosse gousse d'ail épluchée,
 - 1 càs de câpres non rincées,
 - 3 brins de persil (feuilles et tiges),
 - 1 jaune d'œuf,
 - (facultatif) ½ càc de moutarde.Mixez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- 9 Ajoutez 100 ml d'huile ou versez-la en filet tout en mixant si vous avez opté pour le mixeur plongeant.
Mixez pour obtenir une sauce de la consistance d'une mayonnaise liquide.
Transvasez dans un bol. Poivrez et mettez au frais en attendant.
On rectifiera l'assaisonnement après qu'elle ait reposé au frais.

Les œufs

- 10 Environ 15 minutes avant de passer à table, mettez de l'eau à bouillir dans une casserole, assez pour recouvrir les œufs. Plongez délicatement 2 œufs quand elle bout.
- 11 À la reprise de l'ébullition, comptez 5 minutes de cuisson pour des œufs mollets (blanc cuit et jaune coulant). Maintenant un léger frémissement mais ne faites pas bouillir pour éviter de casser les œufs et de les sur-cuire.
- 12 Dès les 5 minutes écoulées, refroidissez-les à l'eau froide. Écaillez délicatement.

Les finitions

- 13 Vérifiez la cuisson des pommes de terre, la chair doit être bien fondante.

- 14 Vérifiez l'assaisonnement de la sauce au thon. Si besoin, ajoutez plus de sel ou citron selon vos préférences.
- 15 Disposez les pommes de terre dans vos assiettes. Coupez-les en 2 dans le sens de la longueur en gardant la base attachée. Écrasez légèrement la chair. Salez l'intérieur avec de la fleur de sel de préférence.
- 16 Nappez généreusement avec la sauce. Ajoutez des câpres, un filet d'huile et du persil s'il vous en reste.
C'est prêt !