

LAS PAPAS RELLENAS SAUCE CRÉOLE



Par

Fabrice Mignot

Dans

Ep. 03 - Le Pérou, las papas rellenas


INGRÉDIENTS :


- POUR LES PAPAS RELLENAS
- 600 g de pommes de terre à purée Bintje
- 5 cl d'huile d'olive
- 500 g de viande de bœuf hachée
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 tomates
- 2 œufs
- 10 olives noires
- 40 g de raisins secs
- 5 g de cumin
- 5 g d'origan haché
- 150 g de farine blanche ou de chapelure fine
- 2 œufs pour paner
- Sel / poivre
- 1 L d'huile végétale de friture
- POUR LA SAUCE CRÉOLE
- 2 oignons rouges
- 2 ajées limo ou amarillo (piment)
- 3 citrons verts
- 1/4 de botte de coriandre
- Sel, poivre

RECETTE :

1. Faites cuire les pommes de terre avec leur peau. Épluchez-les et réduisez-les en purée:
2. Dans une sauteuse, faites revenir les oignons, l'ail, les tomates, le cumin, le poivre et l'origan dans l'huile d'olive.
3. Ajoutez la viande et faites-la revenir. Terminer la cuisson avec les raisins secs.
4. Faites les œufs durs et taillez-les en quartiers.
5. Façonnez les pommes de terre en boulettes et ajoutez la farce et un quartier d'œuf dur au centre.
6. Panez les boulettes de pommes de terre et faites les frire dans une huile à 180°C.
7. Épongez et salez.
8. **Préparez la sauce créole** : taillez les oignons en fines lamelles. Plongez-les dans un

PRÉPARATION :

 20 minutes

 10 minutes

 4 personnes

 Facile

récepteur d'eau froide.

9. Retirez les veines et les graines de ajíes limo puis coupez-le en julienne
10. Pressez les citrons.
11. Ciselez la coriandre.
12. Mélangez tous les ingrédients dans un bol. Rectifiez l'assaisonnement si besoin.
13. Servez avec las papas rellenas