

TOURTEAU (FROID-CHAUD)

Pour 4 personnes



*1 Tourteau 1 kg
4 pommes de terres moyennes
1 grosses carotte
1 gros oignon
1 clou de girofle
1 mélange de fines herbes finement découpées
1 pincé de piment
2 cuillères à soupe de vinaigre
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
5 cuillères à soupe de vin blanc
Sel, poivre ou paprika.*

- 1. Dans un faitout mettre l'oignon pelé et piquez avec le clou de girofle, grosses carotte, bouquet garni, pincé de piment, salez poivrez. Faire cuire à feu doux 20 minutes après ébullition.**
- 2. Faire cuire les pommes de terres dans de l'eau salée 20minutes à l'auto cuiseur. Les réduire en purée à la fourchette.**
- 3. Décortiquez le tourteau et réservez la chair. Mélanger avec les fines herbes le vinaigre, l'huile, le sel et le poivre.**
- 4. Confectionner quatre cylindres et déposez alternativement une couche de purée une couche de tourteau.**