

Mousse de purée de pommes de terre, fleur de sel à la truffe

Il y a quelques mois, le père Noël m'a gâté et m'a offert un super **siphon** Mastrad. Cet ustensile qui permet de faire une cuisine plus moderne me faisait un peu peur car à chaque fois que je voyais quelqu'un l'utiliser à la télé par exemple, ça giclait partout, la mousse n'était pas prise... Enfin j'appréhendais un peu de subir les mêmes catastrophes. Mais en fait il suffisait juste de trouver une bonne recette, de bien lire le mode d'emploi et d'oser se lancer !

Pour ma première expérience avec le **siphon**, j'ai donc décidé de faire une **purée de pommes de terre**, transformée en **mousse** toute douce et toute légère grâce au siphon. Cette **mousse** peut être servie pour l'**apéritif** dans des petites verrines.

J'ai trouvé la recette de base sur le blog de [Pascale Weeks](#), et j'en ai profité pour la modifier légèrement notamment en remplacement le piment d'Espelette par de la **fleur de sel à la truffe***. Une petite merveille pour un premier essai !



Préparation : 35 min

Cuisson : 35 min

Ingrédients pour 10 petites verrines :

500 g de pommes de terre (plutôt à chair farineuse comme la Bintje)

1 cuillère à café de gros sel

30 cl de lait demi écrémé

10 cl de crème liquide entière

Une pincée de noix de muscade râpée

Un peu de poivre du moulin

Quelques pincées de fleur de sel à la truffe*

1 noix de beurre

Des chips de pomme de terre pour la décoration



Préparation :

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les puis coupez-les en gros dés.
2. Dans une casserole remplie d'eau froide et salée avec une cuillère à café de gros sel, faites cuire les dés de pommes de terre pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que les dés soient tendres.
3. Égouttez ensuite les dés de pommes de terre puis passez-les au moulin à légumes pour les réduire en purée.
4. Parallèlement, récupérez la casserole qui a servi pour la cuisson des pommes de terre, rincez-la puis versez-y le lait et la crème liquide. Faites chauffer le mélange à feu moyen.
5. Ajoutez ensuite les pommes de terre réduites en purée dans le mélange lait et crème bien chaud.
6. Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une purée bien lisse. Assaisonnez avec le poivre, la noix de muscade râpée et la fleur de sel à la truffe, puis ajoutez une noix de beurre pour obtenir une purée plus onctueuse.
7. Une fois la purée bien lisse et le beurre fondu, versez-la dans une passoire fine ou un chinois pour la filtrer, cela évitera de boucher votre siphon avec d'éventuels 'morceaux' restants.
8. A l'aide d'un entonnoir, versez ensuite la purée filtrée dans votre siphon.
9. Fermez le siphon, ajoutez une ou deux cartouches de gaz selon les siphons (pour ma part j'ai un siphon d'un demi-litre, j'ai par conséquent mis 2 cartouches de gaz) et vissez votre porte-cartouche, en veillant bien à ce que la tête du siphon soit positionnée vers le bas, jusqu'à ce que la cartouche se 'perce' et que le gaz se libère (jusqu'à ce que ça fasse 'ppssschhhiiiiitt' en gros).
10. Secouez une bonne dizaine de fois le siphon, toujours tête vers le bas (la tête du siphon hein, pas votre tête à vous, enfin vous pouvez aussi mettre votre tête en bas mais ça changera pas grand chose :-P), et déposez votre mousse de purée de pommes de terre dans des verrines, en actionnant avec 'délicatesse' la gâchette du siphon. Je vous conseille de faire d'abord un petit test dans votre évier pour éviter toute déconvenue ;-).
11. Vous pouvez parsemer vos verrines d'une dernière touche de fleur de sel à la truffe, mettre une petite chips de pomme de terre en décoration, et servir les verrines immédiatement car elles se dégustent chaudes.

Le petit conseil de Nadoo : Si vous voulez préparer cette recette à l'avance, il vous suffit de mettre votre préparation dans votre siphon et de réchauffer au dernier moment votre siphon au bain-marie pendant une dizaine de minutes. Attention, certains siphons ne passent pas au bain-marie, et d'autres ne supportent pas une chaleur supérieure à 50°C.

Le petit bonus de Nadoo : Pour la décoration, j'ai réalisé des chips de pommes de terre maison, à l'aide d'un appareil qui s'appelle le Top Chips qui permet de faire des chips au micro-ondes en 3 minutes. Pour garder une cohérence avec la recette de la mousse, j'ai parsemé mes chips de fleur de sel à la truffe avant de les cuire.

* La fleur de sel à la truffe m'a gentiment été offerte par la société [Cook Me](#).

