

Le Kumpir Maison : Réussir la Pomme de Terre Farcie à la Turque

Les Ingrédients Essentiels

- Pommes de terre à chair farineuse (type Bintje ou Marabel) de très gros calibre (minimum 300g chacune).
- Beurre pommade pour l'onctuosité.
- Fromage râpé au choix : cheddar, comté ou emmental.
- Protéines : saucisse halal, thon, olives.
- Légumes et crudités : maïs, salade russe (Rus salatas1) composée de tomates, cornichons, mayonnaise et cornichons.
- Sauces : mayonnaise, ketchup ou sauce au yaourt.

Préparation et Cuisson

- Nettoyer et sécher soigneusement les pommes de terre pour garantir une peau croustillante.
- Préchauffer le four à 200°C.
- Cuire les pommes de terre entières pendant 60 à 90 minutes, enveloppées dans du papier aluminium ou directement sur la grille.

La Technique de la Purée Onctueuse

- Réaliser une incision en forme de 'T' ou de croix sur le dessus de la pomme de terre pour créer une poche de maintien.
- Extraire la chair chaude et la mélanger immédiatement avec le beurre pommade et le fromage râpé.
- Saler et poivrer la chair pendant qu'elle est encore fumante pour une absorption optimale des saveurs.
- Incorporer la purée onctueuse directement dans la coque de la pomme de terre.

Garniture et Dressage

- Ajouter les protéines choisies (saucisse, thon) sur la base de purée.
- Compléter avec la salade russe, les crudités et le maïs.
- Terminer par un filet de sauce (mayonnaise, ketchup ou yaourt) pour un résultat authentique.