

Les Pommes de terre « grosse Louloute »

La cambuse doit être un endroit privilégié à bord. Elle doit contenir quelques (nombreuses ?) bonnes bouteilles, des plats cuisinés variés, de bonnes soupes, mais surtout des vivres frais, pour leurs apports vitaminiques et l'équilibre nutritionnel bien sûr, mais surtout pour permettre aux talents culinaires embarqués de pouvoir s'exprimer... Car, outre sa vocation roborative, une bonne et saine cuisine est l'un des éléments nécessaires à l'équilibre chaleureux et à l'ambiance conviviale du bord.

Mais, me rétorquerez-vous, « je ne sais pas faire la cuisine ! »

Rassurez-vous, pas besoin d'être Bocuse, Robuchon, ou l'un des nombreux « Chefs » étoilés français pour satisfaire aux « gasters » embarqués et faire monter de quelques degrés la température du carré... Il suffit d'une pointe d'imagination et de quelques principes de base. D'avoir sous la main quelques recettes simples qui, depuis des lustres, ont fait leurs preuves. J'en connais quelques unes, je veux bien vous les faire partager.

En retour, faites nous partager votre « know-how ». Pour le plaisir, voire le bonheur, de tous et de toutes...

*Celle-ci est célèbre. Elle doit être connue (et appréciée) des « anciens ». Elle fut promue, sinon inventée, par **Gérard Borg** -connu (et apprécié) des mêmes « anciens »- circumnavigateur de renom et chroniqueur à Neptune-Nautisme dans les 70's qui commit la non-moins connue et appréciée « Encyclopédie NAUTICUS » en 1977 et en 15 volumes.*

A bientôt et « **BON APPETIT** »

Authentique recette des fameuses Pommes de terre « grosse Louloute »



d'après Gérard Borg

Le moins qu'on puisse dire est qu'il est bien difficile, aujourd'hui, d'inventer une nouvelle manière d'accommoder les pommes de terre, tout en cette matière ayant déjà été tenté, rejeté ou adopté.

Les grosses Louloutes constituent l'une des façons les plus fines de consommer la pomme de terre, l'une des plus naturelles aussi, et l'une des rares qui conservent à la pomme de terre son goût d'origine. Durée de cuisson : 1h.

- 1) On **épluchera des pommes de terre** de la meilleure qualité (*demandez à Guy De Paimpol, il s'y connaît*)
- 2) On les **découpera en rondelles** à l'aide de cet appareil universel, plat et manuel que l'on trouve au fond de tout placard à casseroles et qui sert à débiter les carottes, à râper le fromage (*ndlr : « râpe 3 usages » ou « mandoline » chez les pros*).
- 3) **Attention !** C'est ici que se situe le premier tour de main des grosses louloutes : **la coupe doit être la plus fine possible**. On doit voir la lumière à travers la rondelle découpée.
- 4) Dans une sauteuse, type Téfal, dont le fond aura été enduit d'huile, et lorsque cette huile est chaude, **on disposera le tiers des rondelles** en un lit qu'on salera, en y ajoutant, si on le désire, du gruyère râpé (*ndlr : on peut aussi, selon les goûts, ajouter un peu de poivre du moulin et un soupçon de muscade*).
Le deuxième tiers des pommes de terre sera disposé sur le premier et salé (*même ndlr pour le poivre et la muscade*), **puis le troisième**. Épaisseur entre 4 et 6 cm environ, au total.

- 5) Couvrir et laisser cuire à feu extrêmement doux pendant 30 minutes. Agiter, horizontalement, la sauteuse de temps à autre (ndlr : cela ne doit pas attacher au fond).
- 6) Au terme de ces 30 minutes, donner un « coup de feu » sérieux jusqu'à sentir que les pommes de terre commencent à brûler. C'est le second tour de main.
- 7) Retourner, d'un seul coup, la sauteuse sur un couvercle plat (ndlr : d'un Ø supérieur, bien sûr) en évitant que l'excès d'huile ne tombe pas sur la moquette bouclée du carré. **Faites glisser l'autre face** (ndlr : la partie non grillée) **dans le fond de la sauteuse**. Ajouter un peu d'huile, avant, si cela s'avérait nécessaire.
- 8) Laisser cuire, à nouveau, à feu extrêmement doux pendant, au moins, 20 minutes. **Donner un nouveau « coup de feu à la diable »** jusqu'à ce que les pommes de terre commencent à brûler (cf 5)).

Vous aurez ainsi retiré de la sauteuse une sorte galette de pommes de terre -très croustillante- évoquant un peu une tarte Tatin.

On peut éviter les deux coups de feu et laisser brunir pendant une quinzaine de minutes supplémentaires de chaque côté. Il se forme, alors, une croûte épaisse alors que l'intérieur aura cuit dans sa propre vapeur.

Variantes : Comme à toute recette, chacun peut y apporter sa touche personnelle selon ses goûts et son imagination. Entre les 3 couches de rondelles, on peut disposer l'un des éléments suivants : oignons en rondelles (blancs ou roses), raisins secs, chair à saucisses, morue (dessalée, bien sûr), crevettes, crabe, hareng, poulet, jambon, bacon ou des fromages divers (ndlr : essayez le Maroilles, hummm...).

Ndlr : Vous pouvez laisser aller votre imagination et incorporer ce qui vous passe par la tête ou ce qu'il reste à finir dans le fond de la glacière.... Méfiez-vous, cependant, de la critique collective et unanime ! Vous y perdriez en considération...

Personnellement, j'ai osé une fois du saumon fumé avec un peu de crème fraîche (ah ces normands !) et de la ciboulette ciselée. Personne ne s'est plaint...[On trouve, dans la grande distribution, des « chutes » de saumon en paquet. C'est plus approprié et...c'est moins onéreux.

Si vous osez innover et êtes satisfait(e)s du résultat, faites-le moi connaître. Merci.

Lucillus



EV : Méfiez-vous, vous risquez de rencontrer des « Grosses Louloutes » sur votre chemin... Telle Selle, ci-contre, aperçue sur les chemins d'Quessant en Janvier dernier.