Cuisine internationale

Papas arrugadas

Spécialité de Josée

MONTMAGNY accueille!

Historique

En 2011, j'ai vécu une immersion linguistique qui m'a fait découvrir un endroit bien exotique. Officiellement espagnoles, mais africaines de cœur, les îles Canaries sont un endroit chaleureux où le mélange des cultures teinte la tradition culinaire de bien des façons. Je vous présente un plat simple, mais savoureux, qui est souvent dégusté en tapas avec un bon verre de vin.

Les papas arrugadas sont traditionnellement bouillies dans de l'eau de mer et les habitants des Îles Canaries ont leurs propres variétés de pommes de terre locales, les bonitas, pour faire cette recette. On peut facilement remplacer les variétés des Canaries par des petites patates grelots et utiliser de l'eau salée au gros sel pour la cuisson. Les sauces mojos sont essentielles afin de donner à ce plat toute sa saveur typique des îles. ¡Salud!

Ingrédients

Patates « ridées »

- 1 kilo de patates grelots avec la pelure
- 200 grammes de gros sel
- Eau (assez pour couvrir les patates)

Sauce mojo verde

- Un bouquet de coriandre fraiche et/ou persil frais, haché
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à thé de cumin broyé
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- ½ tasse d'huile d'olive
- Sel au goût

Sauce mojo picón

- 4 poivrons rouges
- 2 petits piments forts
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à thé de cumin broyé
- 2 cuillères à thé de paprika doux
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
- ½ tasse d'huile d'olive
- Sel au goût

Préparation

1. Bien laver les patates sans retirer la pelure. Dans un chaudron, porter à ébullition l'eau dans laquelle vous aurez ajouté le gros sel. Ajouter les patates et faire bouillir environ 30 minutes, jusqu'à ce que la pelure des patates soit devenue « ridée ». Égoutter et mettre de côté.

2. Mojo verde : Dans un robot culinaire, ajouter tous les ingrédients du mojo verde et mélanger jusqu'à la consistance désirée (typiquement pas trop lisse, avec de petits morceaux).

3. Mojo picón : Laver et couper les piments en deux, retirer les pépins et la queue. Mettre les piments au four en mode « griller » ou sur le barbecue jusqu'à ce que la peau soit bien grillée. Retirer du feu et laisser reposer. Retirer la peau des poivrons, mettre au robot culinaire avec le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à la consistance désirée (typiquement pas trop lisse, avec de petits morceaux).

4. Les sauces mojos peuvent être versées sur les patates bouillies ou mises à côté pour que les convives puissent tremper les patates à leur guise. ¡Buen provecho!