



PAPAS ARRUGADAS

DE JOSÉE

PRÉPARATION : 5 min

CUISSON : 30 min

TEMPS TOTAL : 35 min

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 lieu chaleureux où le mélange des cultures enrichit la tradition culinaire de mille façons. Je vous présente un plat simple mais savoureux, souvent dégusté en tapas avec un bon verre de vin.

Les *Papas arrugadas con mojo verde y mojo picón* sont un plat d'accompagnement typique des îles Canaries.

Ce plat tire son nom de l'espagnol pour « patates ridées avec des sauces *mojo* verte et rouge ».

Les sauces *mojos* sont essentielles pour donner sa saveur à ce plat.

Les papas arrugadas sont traditionnellement bouillies dans de l'eau de mer. Les habitants des Canaries utilisent leurs propres variétés locales de pommes de terre, appelées bonitas, pour cette recette. On peut toutefois les remplacer facilement par des petites pommes de terre grelots et les cuire dans de l'eau salée au gros sel.

INGRÉDIENTS

Pour les patates

- 1 kg de pommes de terre
grelots avec la pelure
- 200 g de gros sel
- Eau (suffisamment pour couvrir
les patates)

Pour la sauce mojo verde

- 1 bouquet (environ 1 tasse) de
coriandre fraîche et/ou de
persil frais, haché
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à thé de cumin moulu
- 2 c. à soupe de vinaigre de vin
blanc
- ½ tasse d'huile d'olive
- Sel au goût

Pour la sauce mojo picón

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

PRÉPARATION

Cuisson des patates

1. Bien laver les pommes de terre sans
retirer la pelure. Dans un chaudron,
porter à ébullition l'eau salée (avec le
gros sel). Ajouter les patates et faire
bouillir environ 30 minutes, jusqu'à ce
que la peau devienne « ridée ».
2. Égoutter et réserver.

Mojo verde

3. Dans un robot culinaire, mixer tous
les ingrédients jusqu'à obtenir la
consistance désirée : pas trop lisse,
avec de petits morceaux.

Mojo picón

4. Laver les poivrons et piments, puis les
couper en deux. Retirer les pépins et
la queue.
5. Faire griller au four en mode gril ou
sur le barbecue jusqu'à ce que la
peau soit bien noire. Retirer du feu et
laisser reposer. Éplucher la peau, puis
mixer avec le reste des ingrédients,
en gardant une texture légèrement
granuleuse.

Service

6. Servir les papas arrugadas nappées
de sauces mojos ou bien présenter les
sauces à côté, pour que chacun
puisse y tremper ses patates.

¡Buen provecho!