

Type : Site internet Le Parisien

Date : 18 Février 2021

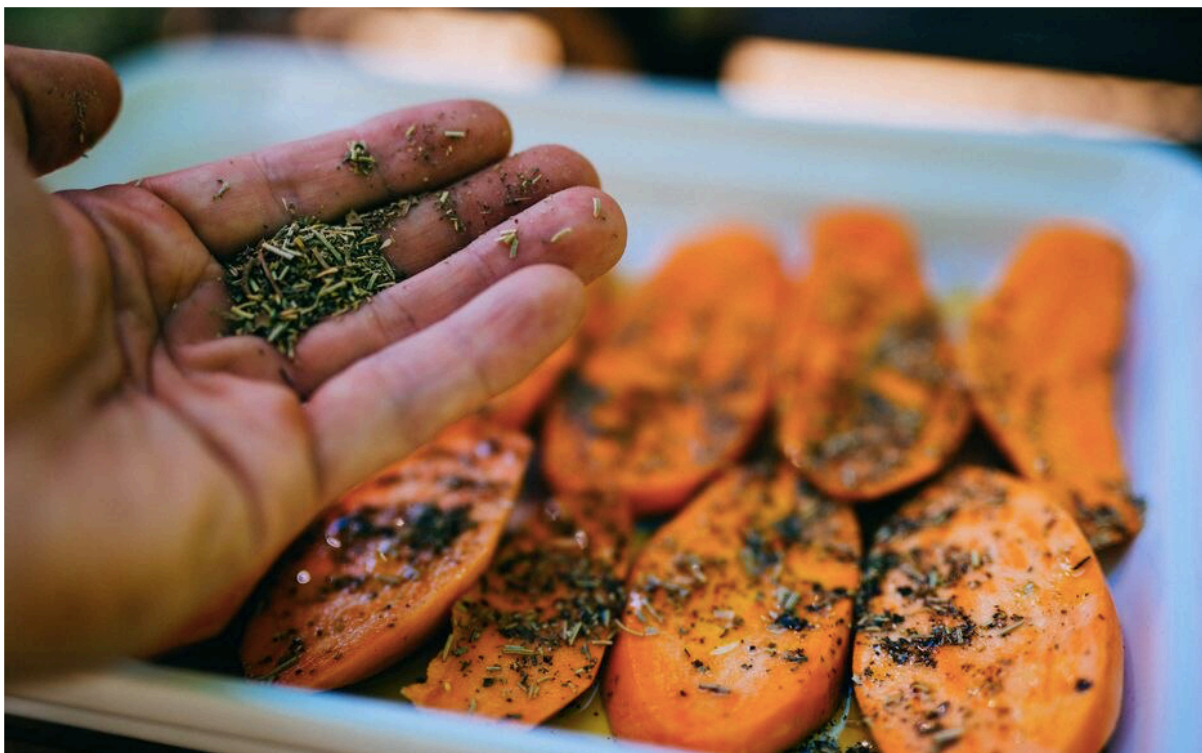
Audience : 9 729 717 Visiteurs uniques par mois

Lien : <https://www.leparisien.fr/bien-manger/tout-savoir-sur-la-patate-douce-nouvelle-star-vegetale-18-02-2021-DWIST6TEORBJ5C6RD656EDDCFA.php>

Bien manger

Tout savoir sur la patate douce, nouvelle star végétale

Longtemps ignoré, ce tubercule est aujourd'hui plébiscité par les chefs et les gourmands. Sa consommation a été multipliée par quatre en moins de dix ans. Purée, frites, chips ou soupes : on vous livre tous les secrets de sa préparation !



Pour le chef étoilé Gilles Dudognon, au Relais et châteaux La Chapelle Saint-Martin, près de Limoges, la purée de patate douce est la garniture idéale d'un bar ou d'un maquereau grillé : « À condition de bien la chinoiser, pour en faire une mousseline, et de lui ajouter un peu d'acidité, comme une râpée de zestes de citron vert, et de la fraîcheur, avec des noisettes juste épluchées en saison. » Geoffrey Rembert, autre étoilé, au restaurant [Jacques Faussat](#) à Paris, partage cette passion pour « un légume qui se marie quasiment avec tout, et se cuisine aussi bien sur la plaque du four que dans la friteuse ou la casserole ». Joueur, il la découpe en tagliatelles, blanchies à l'eau bouillante, puis les garnit de brousse fraîche assaisonnée, et entortille le tout en petits rouleaux, arrosés d'un beurre monté et réchauffé à la salamandre.

Crèmeux de patate douce et Saint-Jacques

Recette proposée par Gilles Dudognon, [Relais et châteaux La Chapelle Saint-Martin](#) 87510 Nieul. Tél. : 05.55.75.80.97.

Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 patates douces
- 12 noix de Saint-Jacques
- 2 pommes granny
- 1 boule de céleri
- Huile d'olive
- 25 cl de lait de coco
- 2 citrons verts
- 1 botte de ciboulette
- Herbes pour mini salade
- Piment d'Espelette moulu

Laver les patates, les cuire dans l'alu sur un lit de gros sel au four 180 °C environ durant 4 heures. Récupérer la pulpe et mixer à chaud avec un peu de lait de coco, assaisonner avec sel et piment d'Espelette, puis laisser refroidir. Ouvrir les Saint-Jacques et les tailler en grosse brunoise. Éplucher les pommes et la boule de céleri. Tailler une brunoise de pommes et de céleri. Assaisonner les Saint-Jacques à l'huile d'olive, jus de citron vert, piment, et ajouter les pommes et le céleri. Dresser le crèmeux au fond d'une assiette creuse, disposer le tartare par-dessus et parsemer de salade d'herbes. Facultatif : parsemez de chips de patates douces.