



CAVIAR A LA CREME DE POMMES DE TERRE



Pour 6 personnes :

- 1 pot d'Avruga de
- 60 cl de bouillon de volaille (un peu réduit pour qu'il gélifie un peu tout seul au froid)
- 2 gros oignons + 2 bottes d'oignons nouveaux avec les tiges vertes, ou 2 oignons doux des Cévennes (oignons de St andré) ou des rosés de Roscoff
- 600 g de pommes de terre
- ½ verre de lait
- Sel, poivre, muscade et un peu d'huile d'olive
- 1 morceau de baguette, pour avoir 6 petites tartines

Préparer un bouillon de volaille soit en achetant des ailerons, soit en faisant comme à la Dolce vita.
Faire fondre tout doucement vos 2 gros oignons sans coloration, les assaisonner avec sel poivre et muscade à votre goût et les ajouter au bouillon. Verser dans vos coupes ou verres. Réserver au frigo.
Cuire vos pommes de terre lavées, épluchées et coupées en morceaux à la vapeur. Mixer les longuement avec le lait, vous devez avoir une crème très lisse un peu moins fluide qu'une pâte à crêpes. Laisser refroidir et couler cette « purée » sur la gelée d'oignons. Réserver au froid.
Faire fondre les oignons nouveaux émincés très finement, saler, poivrer et les garder tièdes pour tartiner les morceaux de baguettes légèrement grillés.
Au moment de servir, diviser la boîte de « caviar » en 6 et poser une quenelle dans chaque verre sur la crème de pomme de terre.
C'est très facile, très goûteux, la plus grande difficulté résidant dans la confection du bouillon.
J'avoue que j'en congèle régulièrement sous forme de glaçons, comme je fais avec mes fonds de crevette ou de poissons.