

TIMBALE DE TRUFFES DE CHINE / TIMBALE OF MASHED TRUFFELS OF CHINA

ZeroGluten & Vegan

La **vitelotte** noire (truffe de chine) ou vitelotte, appelée aussi « négresse » ou « truffe de Chine », est une variété de pomme-de-terre française traditionnelle qui a la particularité la vitelotte est ancienne. Dans les Mémoires Société royale et centrale d'agriculture, la vitelotte pomme de terre connues aux halles de Paris, patraque.



Vitelotte, also called Vitelotte noire, Négresse blue-violet potato. It has been cultivated in France In a source from 1817, six varieties of potato are among them are agriculture published in 1863 lists five possible colours for the vitelotte: white, yellow, pink, red and violet. In 1873.

d'avoir une peau et une chair violettes. L'origine de d'agriculture, publiées à Paris en 1817 par la est citée comme l'une des six « espèces » de avec la hollandaise, la jaune, la grise, la violette et la

or Truffe de Chine, is a gourmet French variety of since the early 19th century. In early descriptions. listed as available at the market of Les Halles; both vitelotte and violette ("violet"). A treatise on



Ingrédients

(1 timbale / personne)

2 vitelottes bio de taille moyenne
½ càc d'huile de noix bio
pincée de bicarbonate
pincée de noix de muscade fraîchement râpée

Préparation

Dans un fait-tout faire mijoter ½ litre d'eau avec les vitelottes épluchées et une pincée de bicarbonate pendant 25-30 mn..

Une fois les vitelottes tendres, enlever l'eau du fait-tout et les remettre sur le feu afin de faire évaporer le reste de l'eau de cuisson.

Placer les vitelottes dans un saladier et les passer au presse purée.

Rectifier l'assaisonnement si besoin et ajouter la noix de muscade.

Servir bien chaud.

Ingredients

(1 timbale / 1person)

2 medium organic vitelotte potatoes
1 tsp organic walnut oil
pinch bicarbonate
pinch fresh grated nutmeg

Method:

Place the peeled vitelottes in a large saucepan and cover with water.

Bring to a light boil over medium-high heat, add 1 tsp of bicarbonate, cover and cook for 25-30 mn..

Once tender, drain the potatoes and place them back in the hot pot off the heat for 1 mn to evaporate any additional water. .

Then transfer to a large mixing bowl.

Mash the potatoes using either a potato masher.

Add in walnut oil, nutmeg and stir to combine.
Taste and adjust seasoning as needed.

Ready to serve.

Bon appétit !

ZeroGluten VegeBrest par Mj Allenbach

<http://0-gluten-vege-brest.weebly.com/>

mj.mcallen.vege.glutenfree@gmail.com