



Pain à la pomme de terre vitelotte (irish potato bread for an Ulster fry)

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes + 10 minutes

Pour une quinzaine de petits pains carrés :

- 570 g de pommes de terre épluchées (j'avais 1kg au départ, mais j'ai eu pas mal de pertes...je les avais oubliées dans le garage !)
- 70 g de beurre
- 140 g de farine
- 1,5 càc de sel.

Mettre les pommes de terre à bouillir une vingtaine de minutes jusqu'à ce qu'elles soient cuites à coeur.

Egoutter. Laisser la vapeur s'échapper 2 ou 3 minutes pour éviter l'excès d'humidité.

Ajouter le beurre et le sel lorsque les pdt sont encore chaudes (si on attend que les pommes de terre refroidissent, le résultat ne sera pas aussi moelleux). Réduire en purée. La purée doit être bien lisse, sans morceaux.

Mettre la purée dans le bol d'un robot et ajouter la farine (ou mélanger à la cuillère en bois puis à la main tout simplement). Faire tourner la feuille jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Étaler la pâte sur un plan de travail bien fariné, car la pâte est très souple. Découper des carrés de 8 cm de côté environ et 4 mm d'épaisseur. On peut soit étaler la moitié de la pâte et utiliser un emporte-pièces pour façonner les carrés (voir photo : j'ai utilisé un tupperware carré), soit prélever un peu de pâte à chaque fois et façonner à la main en s'aidant d'un couteau pour appuyer sur les bords (voir photo).

Faire dorer dans une poêle sur feu moyen, 4 à 5 minutes sur chaque face. Lorsque les pains sont prêts, les déposer sur un plat et recouvrir d'un torchon, puis continuer la cuisson de la série.

Ces petits pains peuvent se préparer à l'avance et se réchauffer dans une poêle avec une noix de beurre. Ils peuvent aussi se congeler.

J'ai fait cuire mes pains dans une poêle anti-adhésive sans matière grasse.

Servir avec des tranches de bacon grillées, des oeufs any style (pochés, au plat, mollets...) et une salade verte pour la french touch.