

LA RECETTE DE MARCELA — INUK GASTRONOMIE

PAPAS RELLENAS

Pour 4 personnes

La Papa rellena est une recette très populaire en Colombie, que l'on trouve à la vente dans chaque coin de rue, surtout dans la région de Cundinamarca et notamment à Bogota.

Aussi populaire que les empanadas, les Papas rellenas, peuvent être mangées comme un encas ou comme un vrai repas qui s'accompagne d'un bon aji et pourquoi pas d'une salade verte.

PRÉPARATION DE LA FARCE

- ▶ Préchauffez le four à 180°
- ▶ Assaisonner la viande hachée avec deux gousses d'ail écrasées et la moitié du poivre et du cumin. Réserver.
- ▶ Faire revenir la viande pendant quelques minutes dans une poêle avec un filet d'huile d'olive préalablement chauffé.
- ▶ Ajouter les légumes hachés au préalable et mélanger
- ▶ Ajouter du sel, la moitié du curcuma pour colorer le ragoût et un demi-verre d'eau.
- ▶ Couvrir votre préparation avec un couvercle et laisser mijoter à feu moyen environ 20 minutes afin que la viande s'imprègne bien des goûts. Attention : Votre sauce doit être bien juteuse, rajoutez de l'eau si nécessaire si elle s'assèche trop.
- ▶ Égouttez la préparation en récupérant le bouillon dans un bol. Vous devriez obtenir au moins une tasse de bouillon. Réserver la viande.
- ▶ Ajouter la farine au bouillon de cuisson avec le reste d'épices : poivre, cumin et curcuma. Mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte encore liquide, mais suffisamment épaisse pour recouvrir les pommes de terre une fois farcies. (la texture doit rassembler à une pâte aux crêpes) Réserver.
- ▶ Écaillez les œufs avec soin, en prenant garde de ne pas les casser, ils sont délicats, car encore mollets.

PRÉPARATION DE LA PÂTE

- ▶ Écraser les pommes de terre préalablement cuites pour faire une purée.
- ▶ Rajouter un petit peu de beurre pour faire la pâte un peu plus malléable. Vous devrez pouvoir faire des petites boules facilement.

FAÇONNAGE DES PATATES GARNIES

- ▶ Faire une petite boule avec la purée de pommes de terre et la placer au centre du morceau de plastique ou du film alimentaire.
- ▶ Écraser la boule pour former une sorte de galette, prendre la petite galette dans votre main en gardant le plastique et placer un peu de la viande avec un œuf de caille ou 1 demi-œuf de poule.
- ▶ Fermer la galette autour de la garniture à l'aide du plastique et rajouter un peu de purée si nécessaire pour finir de recouvrir.
- ▶ Formez une boule avec le plastique en serrant et en faisant tourner (regardez la vidéo;))
- ▶ Répéter l'opération jusqu'à finir votre garniture
- ▶ Graisser légèrement une plaque ou un plat pouvant aller au four
- ▶ Déposer les "papas rellenas" et napper avec le mélange de bouillon et de farine fait plus tôt
- ▶ Saupoudrer avec de la chapelure et du fromage râpé si vous le souhaitez (optionnel)
- ▶ Mettez au four en hauteur pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées. Vous pourrez mettre en coup de grill si vous le souhaitez en fin de cuisson.
- ▶ Déguster avec de l'Aji, et une salade verte.

INFO

Vous pouvez remplacer la viande de bœuf par du thon ou du poulet.

Nous avons fait le choix de faire les papas rellenas au four pour proposer une version moins grasses. cela dit, si vous voulez retrouver "les vrais" comme on les trouve dans la rue en Colombie, vous pouvez les frire tout simplement. Elles seront alors plus croquantes.

Dans ce cas, pour que cela tienne à la friture il faudra que le nappage soit plus épais (mettre plus de farine).

Retrouvez une bonne recette d'aji dans [notre cours des empanadas de pipian avec Marcela](#) ;)

Retrouvez tous nos cours de cuisine colombienne sur
shop.monvoyageencolombie.com

