

Le Pérou: Papas a la huancaína cuisinedenotreterroirfrancais.com

Cette recette à base de pommes de terre sur un lit de salade, nappées de sauce huancaína et accompagnées d'olives noires et d'œufs durs est une incontournable de la cuisine péruvienne.

La sauce huancaína est composée de piment Aji Amarillo, de couleur orangée lorsqu'il est à maturité et fortement adoucie grâce à un fromage frais, le queso fresco. On le remplace chez nous par de la feta dont les caractéristiques sont assez proches. C'est une sauce très populaire au Pérou qui accompagne de nombreux plats comme les pommes de terre, le manioc frit, les pâtes ou encore le poulet...

Ingrédients pour la sauce huancaína:

- * 1 oignon (de préférence rouge)
- * 2 gousses d'ail
- * 3 piments frais (voir en fin de page comment les remplacer)
- * 1 grosse poignée de crackers salés (environ 50g)
- * 100g de lait concentré non sucré
- * 100g de féta
- * Poivre du moulin, sel à vérifier en fin de cuisson
- * Le jus d'un demi citron vert

Ingrédients pour l'accompagnement:

- * 12 petites pommes de terre ou 9 moyennes
- * Quelques feuilles de laitue/personne ou autre salade
- * Olives noires pour la décoration du plat
- * 1 bouquet de persil ou de coriandre
- * 4 oeufs bio ou de poules élevées en plein air

Les étapes:

- 1) Peler les pommes de terre et les cuire à l'eau légèrement salée 15 à 20mn selon leur taille
 - 2) **La sauce:** Ouvrir dans la longueur les piments, les épépiner, ôter les filaments blancs et les détailler en petits cubes, ciseler l'oignon et hacher l'ail. Les faire revenir sans coloration, dans une sauteuse avec un peu d'huile.
 - 3) Ajouter dans la sauteuse le lait, la féta en dés et les crackers émiettés, mélanger et laisser mijoter à couvert et à feu doux une quinzaine de minutes.
 - 4) En fin de cuisson de la sauce, ajouter le 1/2 jus de citron et quelques tours de moulin à poivre. Rectifier éventuellement en sel (normalement cela n'est pas nécessaire car les crackers et la féta sont déjà salés)
 - 5) Mixer la sauce et la réserver après avoir filmé la sauteuse afin que la sauce ne "croute" pas et reste onctueuse
 - 6) Pendant la cuisson de la sauce, cuire les œufs durs et les écaler
 - 7) **Le dressage:** Disposer sur des assiettes individuelles un lit de salade, par-dessus les pommes de terre en rondelles, napper de sauce, garnir de quelques olives noires et ajouter un œuf coupé en 2 ou 4. Parsemer de persil haché ou de coriandre
- Ce plat se déguste tiède ou froid

On ne se prive pas de réaliser une recette parce qu'un ingrédient ne nous convient pas ou nous manque alors... **Comment substituer certains ingrédients:**

Le piment: Le piment Aji amarillo ne se trouve en France qu'en pot, sous forme de pâte et dans certaines épiceries spécialisées "Amérique du Sud" ou sur le net... C'est un piment assez puissant.

Pour le remplacer tout en conservant ses arômes et sa jolie couleur sans la force, il est possible d'utiliser un gros poivron rouge et 1 càc de pâte de piment d'Espelette. Résultat garanti !!

Le lait concentré: A défaut de lait ou de lait concentré, on peut utiliser un yaourt nature

Les crackers: Ils servent à épaissir la sauce. Ils peuvent être remplacés par de la chapelure

La féta: Elle peut être remplacée par un fromage frais salé