

La recette proposée par Dominique Frérard pour notre défi culinaire 2017, une assiette rigolote.

- 4 pers.
- 45 Min.
- 30 Min.

Pour illustrer le thème de ce nouveau défi, Dominique Frérard nous a réalisé une assiette ludique et gourmande que les enfants vont adorer, Mr Patate, avec lequel tous les enfants ont joué à un moment ou un autre.

Nadia Paprikas s'est déjà illustrée dans cet exercice de style en nous proposant plusieurs recettes des plus rigolotes et appétissantes :

- [Le lapin sandwich](#)
- [La pizza chat](#)
- [Le jambon cochon](#)
- [Les mini pizzas momies](#)
- [La pizza soleil](#)

C'est maintenant à vous de jouer pour remporter **un séjour fabuleux à Marseille** ou vous serez reçu par notre chef en personne qui vous concoctera un dîner sur mesure où bien **un séjour dans le parc d'attraction de votre choix pour 4 personnes!**

Ingrédients

- 4 grosses pommes de terre bintche
- 100 g de Gorgonzola ou Roquefort
- **Huile d'olive classique Tramier**
- **Olives noires confites dénoyautées Tramier**
- 1 poire pochée
- Tomates cerises ou radis
- 2 poireaux
- 1 poivron rouge
- 4 mini aubergines
- 2 champignons de Paris
- Épice (*Curcuma, paprika, safran ou cumin*)
- Ail
- Thym
- Laurier

Progression de la recette :

Émincer tout d'abord le poireau en fines lamelles en ne conservant que les lamelles blanches pour obtenir à la friture des cheveux blonds. Rincer celles-ci à l'eau froide.

Frir les lamelles de poireau à l'huile d'olive. Réserver.

Cuire les pommes de terre en robe des champs avec ail, thym et laurier.

Couper les pommes de terre en deux qui seront ensuite évider. Placer une première couche de Gorgonzola dans le creux des pommes de terre. Y placer ensuite un morceau de poire pochée.

Recouvrir avec une deuxième couche de gorgonzola.

Enfourner les pommes de terre ainsi préparées pendant 20 minutes à 200°.

Le dressage :

Dans une assiette, disposer l'épice de votre choix pour former les contours du visage.

Placer ensuite les pommes de terre pour faire les yeux.

Les mini aubergines coupées en deux composeront les oreilles, tandis qu'un morceau de poivron rouge dessinera la bouche.

Des tranches de radis ou des tomates cerises coupées en deux formeront les joues.

Une tranche de champignon de Paris pour le nez alors que des rondelles d'olives seront déposées sur les yeux pour faire les pupilles ☐

Finir en disposant les lamelles de poireau frites pour la chevelure de Mr Patate !

Vos enfants vont se régaler tout en s'amusant avec cette assiette surprenante...