

Γεμιστές Πατάτες Φοντάν της Μαντάμ Σουσού

Σύντομη Ιστορική Αναδρομή

Ημέρα γιορτής. Πλησίαζε 12:00. Οι αριστοκράτες ποτέ δεν ξυπνούν πρωί. Μα πως τα έφερε η μοίρα και μια καθώς πρέπει κυρία αγάπησε έναν παρακατιανό. Από τότε που παντρεύτηκαν ζει στο φτωχικό Μπίθουλα με τις τσοκαρίες και τους λερούς δρόμους.



- Μαρί φέρε μου το ντεζενέ σε περικαλώ.
- Καλέ κυρία δεν θα σηκωθείτε; Δώδεκα η ώρα!
- Σιλάνς ανόητη και μην αντιμηλάς. Μ' έχει πιάσει μαχμουρλίας.
- Μάλιστα κυρία.
- Σήμερα θα έτοιμάσεις κάτι το εξαιρετικό. Θα κάνομεν δεξίους.
- Τι εξαιρετικό κυρία; Έχουμε μόνο πατάτες και φασολάς.
- Ντεκαντάνς! Τότε θα φτιάξεις τις πατάτες όπως μόνο μια μαντάμ Σουσού ξέρει. Ανώτερες των Παρισίων!

Η πυργοδέσποινα, έτσι τη λέγαν οι Μπιθουλαίες τσοκαρίες, πήρε το περιοδικό ποικίλης ύλης που τόσο αγαπούσε να διαβάζει και θρονιάστηκε στη σκυριανή πολυθρόνα. Προσπέρασε γρήγορα τα άρθρα περί μοδός και τα τοιαύτα φτάνοντας στην αγαπημένη της στήλη μαγειρικής. Πρόσεξε όμως πως δίπλα στο γνώριμο τίτλο "Haute cuisine" είχε προστεθεί και το "pour les masses" και αίφνης αναφώνησε: Ντεκαντάνς! Μαρί θα τους στείλεις αμέσως επιστολή διαμαρτηρίας, καθώς και τη συνταγή μου δια πατάτας Παρισίων . . .

Υλικά

α) Πατάτες - Γέμιση

- ▣ 1-2 kg πατάτες (όσες μείνουν τις πετάμε, αφού είμαστε πλούσιοι)
- ▣ 100gr καπνιστό τυρί (Μετσοβόνε ή άλλο)
- ▣ 50-100gr φρέσκια μυζήθρα ή ανθότυρο
- ▣ λίγο ελαιόλαδο (για το τηγάνισμα)
- ▣ χοντρό αλάτι
- ▣ φρεσκοτριμμένο πιπέρι

β) Ζωμός

- ▣ 50gr βούτυρο γάλακτος
- ▣ 2 ζελεδάκια ζωμός (απ' αυτούς που βάζει η κυρά Ψυχούλη)
- ▣ 1 ματσάκι κοτσάνια μαϊντανού
- ▣ 1 καρότο
- ▣ 1 κρεμμύδι
- ▣ 1-2 σκελίδες σκόρδου
- ▣ λίγο νερό

Εκτέλεση

Βήμα 1: Τρίβουμε το καπνιστό τυρί σε ένα μπολ και προσθέτουμε τη μυζήθρα. Ζυμώνουμε για λίγη ώρα με τα χέρια ούτως ώστε να σχηματιστεί μια τυροζύμη σαν πλαστελίνη και τη βάζουμε στο ψυγείο.

Βήμα 2: Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε το κρεμμύδι, το καρότο, τα κοτσάνια και το σκόρδο. Ρίχνουμε νερό και προσθέτουμε τα ζελεδάκια και το βούτυρο. Το αφήνουμε να σιγοβράσει μέχρι να μαλακώσουν το καρότο και το κρεμμύδι και δώσουν άρωμα και γεύση στο ζωμό.



Βήμα 3: Κόβουμε με μαχαίρι κάθε πατάτα στα δύο σχηματίζοντας έτσι μια επίπεδη επιφάνεια. Κόβουμε και τα δύο άκρα της πατάτας κατά τέτοιο τρόπο ούτως ώστε να πάρουμε δύο μικρότερες επίπεδες επιφάνειες. Ξεφλουδίζουμε τα πλάγια δίνοντας σε κάθε τεμάχιο πατάτας σχήμα κώλουρου κώνου.

Βήμα 4: Με το εργαλείο που ξεκουφώνουν τα μήλα ανοίγουμε τρύπες (όχι διαμπερείς) στη μικρή επίπεδη επιφάνεια και βγάζουμε προσεκτικά ένα "καρότο" πατάτας. Κόβουμε το μεγαλύτερο μήκος του "καρότου" και κρατάμε την άκρη του, με την οποία θα κλείσουμε την τρύπα, αφού πρώτα γεμίσει. Βάζουμε την τυροζύμη και κλείνουμε με την "τάπα πατάτας".



Βήμα 5: Ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο στο τηγάνι και το αφήνουμε να κάψει. Λίγο πριν αρχίσει να καπνίζει προσθέτουμε τις πατάτες από την μεγάλη επίπεδη επιφάνεια και τις βγάζουμε όταν πάρουν ένα ωραίο σχεδόν καστανό χρώμα. Τις τοποθετούμε σε απορροφητικό χαρτί να στραγγίσουν. Προσοχή δεν θα σοτάρουμε τις υπόλοιπες πλευρές/επιφάνειες της κάθε πατάτας.

Βήμα 6: Τοποθετούμε τις πατάτες σε πυρίμαχο σκεύος ή ταψί με τη μικρή επιφάνεια (αυτή από την οποία τις γεμίσαμε) προς τα κάτω και τη σοταρισμένη προς τα πάνω. Ρίχνουμε μια πρέζα χοντρό αλάτι και το φρεσκοτυμμένο πιπέρι. Προσθέτουμε και το ζωμό με προσοχή να μην τις σκεπάζει μέχρι πάνω. Ψήνουμε στους 180C στις αντιστάσεις (πάνω-κάτω) για περίπου μιάμιση ώρα.



Το τελικό αποτέλεσμα είναι πατάτες τραγανές από πάνω και ζουμερές/τρυφερές από κάτω. Δεν πρέπει να τις βγάλουμε αμέσως από το ταψί γιατί υπάρχει κίνδυνος ολίσθησης της γέμισης λόγω του λιωμένου τυριού.

Οι πατάτες συνοδεύουν φιλλέ μινιόν ή κάποιο άλλο γαλλικό κρέας και ταιριάζουν εξίσια με κόκκινο γαλλικό κρασί (Καμπερνέ). Απολαμβάνονται υπό τον ήχο ρομαντικών μελωδιών κατά προτίμηση Γούναρη.