



1. Préchauffez votre four à 180°C/thermostat 6.
2. Pelez les pommes de terre. Mettez-les à cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 mn.
3. Égouttez-les et laissez-les reposer 5 mn dans la passoire. Secouez la passoire à plusieurs reprises pour que la vapeur s'échappe et pour commencer à écraser légèrement les pommes de terre. Remettez-les dans la casserole
4. Dans un bol, mélangez 4 c. à soupe d'huile d'olive avec 2 pincées de sel et du poivre. Versez ce mélange sur les pommes de terre et remuez pour bien les enrober.
5. Répartissez les pommes de terre sur une plaque couverte de papier cuisson en les espaçant.
6. Détachez les gousses d'ail, laissez-les en [chemise](#) et écrasez-les grossièrement (j'utilise la lame d'un gros couteau que je pose à plat sur la gousse et j'appuie fortement avec la paume : attention à ne pas vous couper !). Répartissez les gousses d'ail écrasées entre les pommes de terre. Parsemez de branches de thym et enfournez pour une heure.
7. Sortez la plaque du four. À l'aide d'un presse-purée, écrasez doucement chaque pomme de terre. Arrosez d'un léger filet d'huile d'olive et enfournez à nouveau pour 20 à 25 mn, selon votre four et la taille de vos pommes de terre (ce sera plus rapide si vous utilisez des rattes ou des grenailles), jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Servez aussitôt.

💡 Essayer de choisir des pommes de terre de même grosseur pour une cuisson uniforme.

Vous pouvez faire les étapes 2 à 4 un jour avant : cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante, les égoutter, les laisser reposer 2 mn puis les enrober d'huile d'olive, de sel et de poivre. Couvrez d'un papier film et laissez reposer au frais jusqu'au lendemain.

Assez facile  
30 mn de préparation  
1h30 de cuisson  
Bon marché  
Sans gluten  
Veggie  
Vegan

### Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un presse-purée (si vous ne savez pas à quoi cela ressemble, [cliquez ici et allez au point 18](#)). À défaut, vous pouvez utiliser le dessous d'un bol ou d'un verre... solide !

- 1,5 kg de **pommes de terre** à chair ferme (charlotte, ratte, grenaille... choisissez-les de la même taille)
- 1 tête d'ail
- Quelques branches de **thym**
- **Huile d'olive**
- **Sel**
- **Poivre du moulin**

### Variantes :

Vous pouvez utiliser d'autres aromatiques : romarin, origan, laurier... Dans la recette de Jamie, les pommes de terre sont accompagnées de feuilles de sauge croustillantes, cela donne un goût délicieux aux pommes de terre : mettez une vingtaine de petites feuilles de sauge à plat sur une assiette. À l'aide d'un pinceau, enduisez-les d'huile d'olive. Parsemez-les sur les pommes de terre 20 mn avant la fin de la cuisson.

Pour d'autres recettes de pommes de terre, regardez en bas de page.

