

Salsa huancaína y papa

Le plat *papas a la huancaína* est une des entrées les plus emblématiques de la cuisine péruvienne, composée de tranches de pommes de terre, recouvertes d'une sauce épaisse au fromage, épicée au *ajís amarillos*, servi avec des œufs durs coupés en deux ou en quartiers et garni avec des olives noires, du persil et parfois du maïs.

La sauce *huancaína* qui accompagne ces pommes de terre, accompagne de nombreux autres plats. On la retrouve sur toutes les tables des familles péruviennes, où elle accompagne les pâtes, le manioc frit ou encore le *chifle* (bananes plantains frites).



Salsa huancaína

- 200 g de pâte de *ají amarillo* (env. 5 *ajíes*)
- 200 g de fromage frais qui peut être remplacé par de la ricotta plutôt sèche ou de la ricotta mais sans lait
- 200 ml d'huile de colza ou végétale
- Saler
- Au besoin, lait évaporé

Acompañamientos

- 500 g de pommes de terre cuites
- 4 œufs de poule ou 12 œufs de caille
- 12 olives violettes / azapa amère / Alfonso
- 2-6 feuilles de laitue lavées et séchées

Elaboración paso a paso

1. *Pour préparer la pâte d'*ají amarillo*, retirez les graines et les nervures du piment et faites-le bouillir pendant 10-15 minutes. Épluchez-la et mixez-la avec un peu d'huile, juste assez pour la mélanger. Si vous ne trouvez pas de piment frais, vous pouvez chercher de la pâte de piment toute prête dans les magasins spécialisés ou même sur Amazon. C'est épicé mais ça marche tout aussi bien.
2. Mixez le piment et le fromage à grande vitesse. Ajoutez l'huile au mixeur en un filet. Ajustez la texture à la fin en ajoutant un peu de lait évaporé si nécessaire. L'idée est qu'il ne doit pas être trop lourd, mais qu'il doit pouvoir recouvrir les pommes de terre d'une couche épaisse. Si elle est trop liquide, ajoutez un peu plus de fromage et d'huile, en fonction de la teneur en eau du fromage.
3. Pour cuire les œufs, mettez-les dans une casserole à feu moyen avec de l'eau froide. Une fois que l'eau commence à bouillir, cela prend environ 8 minutes pour les œufs de poule. Pour les œufs de caille, faites d'abord bouillir l'eau et déposez les œufs au fond de la casserole pour qu'ils n'éclatent pas. Faites cuire pendant 2 minutes. Une fois prêts, choquez-les dans de l'eau glacée et pelez-les.
4. Disposez la laitue, puis la pomme de terre sur le dessus et couvrez de sauce. Terminer en garnissant avec l'œuf coupé en deux et les olives.