

Papa a la huancaína : origines et recette de ce plat typique du Pérou

Dernière mise à jour le 12/08/2022

Cette délicieuse entrée est un classique de la cuisine péruvienne. Bien que le principal aliment de la sauce soit un piment jaune (ají amarillo), je vous rassure, les graines sont retirées, donc vous ne cracherez pas du feu après l'avoir goûté.

Vous êtes en train de préparer votre voyage au Pérou et vous vous demandez à quelle sauce vous allez manger ? Bonne nouvelle ! Le Pérou est une destination à la [gastronomie savoureuse et variée](#), de quoi satisfaire à la fois votre curiosité et vos papilles, notamment avec la fameuse « papa a la huancaína ».



D'où vient ce plat ?

Si l'on essaie de traduire *papa a la huancaína*, on obtient un plat de pommes de terre cuisinées à la huancaína. Mais qu'est-ce donc la huancaína ?

La « huancaína » est en fait la **sauce orangée** qui recouvre les pommes de terre. Le nom vient de Huancayo, ville de montagne dans les hauteurs des Andes, riche en produits cultivés localement comme les artichauts et autres légumes (dont les pommes de terre).

Cette sauce *huancaína* est **très populaire et appréciée au Pérou**, raison pour laquelle on la retrouve un peu partout : comme sauce pour les crudités, avec des « *choclitos* » (épis de maïs) bouillis, pour accompagner les « *yuquitas* » (manioc) frites, comme sauce pour les pâtes ou sur la « *causa limeña* », avec le risotto ou le riz, avec le quinoa, ou simplement avec le pain.

Ce plat est généralement servi en entrée. Il est **épicé** (bien que l'on puisse en atténuer la force en faisant bouillir les piments).

Comment préparer la papa a la huancaína à la maison ?

La recette de papa a la huancaína n'est pas bien compliquée et pourtant savoureuse ! Ce plat est composé de pommes de terre cuites, recouvertes d'une sauce épicée, accompagnées d'œufs durs et d'olives noires.

Ingrédients :

- 5 piments jaunes (qui sont en fait orange) sans graines
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale
- 3-4 biscuits salés (crackers)
- 250 g de fromage frais (fromage blanc)
- 1 tasse de lait évaporé pur (très répandu au Pérou)
- quelques feuilles de laitue
- 6 pommes de terre cuites, entières et pelées
- grosses olives noires sans pépins
- 3 œufs durs cuits pendant 10 minutes, pelés et tranchés
- sel
- persil

Comment fait-on ?

Coupez les poivrons dans le sens de la longueur et enlevez les graines.

Mettez-les dans une casserole avec de l'eau qui les couvre et portez à ébullition.

Baissez le feu et laissez cuire pendant environ 7 minutes.

Égouttez et pelez les poivrons.

Mettez-les dans le mixeur ou le robot ménager avec les biscuits, le fromage, le lait et le sel. Procédez de manière à ce que la crème soit lisse et soyeuse.

Dans chaque assiette, placez des feuilles de laitue et sur le dessus une pomme de terre coupée en tranches.

Couvrez les pommes de terre avec la sauce huancaína.

Décorez avec des olives noires et des tranches d'œufs durs.

Il ne reste plus qu'à vous régaler !