 **Pommes primeurs aurore**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/06/Pommes-primeurs-aurore-DSCN86431.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 500 g de pommes de terre primeurs** **- 1 branche de menthe** **- 1 càs d'huile d'olive**   
**- 250 g de tomates** **- 1 gousse d'ail** **- 1 càc de concentré de tomate** **- 1 càc de paprika**  
**- 30 g de beurre** **- 30 g de farine** **- 300 ml de lait** **- 120 g de crème fraîche**  
**- sel (**[**aux herbes**](http://croquantfondantgourmand.com/sel-aux-herbes/)**)** **- poivre du moulin**

**un plat à four contenant juste les pommes de terre**  
**Préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Laver les pommes de terre sous un filet d'eau en les frottant soigneusement pour enlever la peau qui se détache.  
Les déposer dans une casserole et les couvrir d'eau et d'une cuillerée de gros sel et de la branche de menthe.  
Porter à ébullition puis baisser la température et laisser frémir pendant 10 minutes.  
Retirer la menthe, égoutter les pommes de terre et les laisser tiédir.  
Plonger les tomates pendant quelques secondes dans l'eau bouillante, les rafraîchir et les émonder. Les couper en quatre et retirer les pépins. Couper la chair en petits dés.  
Peler, dégermer et hacher l'ail très finement.  
Faire chauffer l'huile dans une petite casserole et y ajouter les dés de tomates, l'ail, le paprika et le concentré de tomates.  
Porter à ébullition, puis remuer, réduire la température, couvrir et laisser mijoter pendant une quinzaine de minutes en remuant de temps en temps jusqu'à l'obtention d'une compotée épaisse. Réserver.  
Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter la farine en remuant sans cesse pendant 2 minutes pour obtenir un roux blond.  
Ajouter le lait froid et continuer à remuer sur feu doux jusqu'à ce que la sauce épaississe et nappe la cuillère.  
Ajouter sans cesser de remuer, la préparation à la tomate, la crème, du sel et du poivre.  
Ajouter les pommes de terre et les enrober de sauce. Verser l'ensemble dans le plat.  
Couvrir d'un papier cuisson et bloquer avec une feuille d'aluminium.  
Enfourner pendant 20 à 30 minutes. Servir chaud.