



Pomme Duchesse

Très Facile
Pour 30 pcs
Prép : 30 min
Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS

800 g de pommes de terre à chair ferme (env. 6 pommes de terre de taille moyenne)
80 g de beurre coupé en morceaux
3 jaunes d'œuf
Sel, poivre
Noix de muscade



Épluchez les pommes de terre, les rincer.

Faire cuire les pommes de terre à l'anglaise: mettre les pommes de terre dans une grande quantité d'eau froide*, salez et portez à ébullition.

Laissez cuire à petite ébullition pendant 30 min env.

Égouttez bien les pommes de terre, les sécher dans du papier absorbant.

Écrasez les pommes de terre en purée. Incorporez le beurre puis ajoutez les jaunes d'œufs, mélangez.

Salez, poivrez et assaisonnez de noix de muscade.

Versez cette purée dans une poche munie d'une douille cannelée et déposez des petits dômes de pommes duchesse sur du papier cuisson.

Enfournez les pommes duchesse dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 20 min.

Le temps de cuisson varie en fonction de leurs tailles.

Les + de Popotte :

- Il est important de mettre à cuire vos pommes de terre dans une casserole d'eau froide car sinon l'extérieur sera cuit avant l'intérieur.*
- Égouttez bien les pommes de terre, il faut obtenir une purée assez sèche.*
- Formez les rosaces de pommes duchesse avec la purée encore chaude, c'est plus facile à manipuler.*
- Vous pouvez congeler les pommes duchesse avant la cuisson, crues sur la plaque et les ranger ensuite dans une boîte hermétique au congélateur.*