

Pommes Duchesse maison



INGREDIENTS :

1,2 kg de pommes de terre farineuses
100 g de beurre
1 œuf + 4 jaunes
Noix de muscade
Sel et poivre

PREPARATION :

Eplucher les pommes de terre et les cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Les égoutter et les écraser au presse-purée pour obtenir une purée très fine.

Incorporer le beurre, l'œuf et les jaunes d'œufs, assaisonner de sel, poivre et noix de muscade. Bien mélanger.

Préchauffer le four à 200°C.

Tapisser une plaque de cuisson de papier cuisson.

Verser la purée dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et disposer des petits tas en tournant légèrement.

Enfourner pendant 10 à 15 minutes.

Les pommes duchesse sont cuites lorsqu'elles ont leurs bords un peu brunis.

REGALEZ VOUS !

