

# POMMES DUCHESSE

Mars 2007 (Actualisé en mars 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 800 g de pommes de terre à chair farineuse (Bintje)
- ★ 60 g de beurre
- ★ 3 œufs
- ★ 1 pincée de noix de muscade moulue
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre blanc

Ustensiles : Casserole, Égouttoir,  
Moulin à légumes, Poche à douilles

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 1,85 € (soit 0,46 €  
par personne)



## Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en quatre, les rincer. Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec le gros sel, mettre les pommes de terre et cuire 18 minutes à frémissement. Les égoutter immédiatement, les passer au moulin à légumes au-dessus d'une casserole, saler, poivrer, ajouter le beurre en petits dés et chauffer à feu moyen pendant 5 minutes et tournant sans cesse pour dessécher la purée. Hors du feu ajouter un œuf entier et le jaune des deux autres ainsi que la noix de muscade, bien mélanger.

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7) pendant 10 minutes. Huiler une plaque à pâtisserie en étalant l'huile avec un tampon de papier. Mettre la purée dans une poche munie d'une douille cannelée, déposer l'équivalent d'une noix de purée sur la plaque tous les 2 cm. Enfourner pour environ 5 minutes jusqu'à légère coloration, servir aussitôt bien chaud en accompagnement de volailles rôties, poissons grillés, viandes rouges, ...