



Pommes de terre
Pommes amandines



1h45 **15 min** **30 min** **1h** **407**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Appareil à duchesse

650 g **Pomme(s) de terre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
50 g **Beurre**
1 c. à soupe **Gros sel**
2 pincée(s) **Noix de muscade**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Anglaise

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 **Sel**
1 **Poivre**

Enrobage

75 g **Amande(s) effilée(s)**

Cuisson

Étape 1

Préparation de l'appareil à duchesse

- 1 Eplucher les pommes de terre et les couper en gros dés.
- 2 Les verser dans une grande casserole, les recouvrir largement d'eau puis porter à ébullition.
- 3 Après 10 minutes, ajouter le gros sel et poursuivre la cuisson pendant 5 minutes. Les pommes de terre doivent être tendres sous la pointe d'un couteau.
- 4 Egoutter immédiatement les pommes de terre pour qu'elles ne se gorgent pas d'eau.
- 5 Ecraser les pommes de terre à l'aide d'un moulin à légume équipé d'une grille fine au dessus d'un saladier.
- 6 Verser les pommes de terre écrasées dans une casserole et les dessécher pendant quelques minutes sur feu doux sans cesser de les mélanger.
- 7 Incorporer le beurre, l'oeuf, le jaune d'oeuf et la noix de muscade.
- 8 Saler et poivrer.
- 9 Si l'appareil à duchesse semble trop mou pour former des quenelles, alors ajouter un peu de farine pour le rendre plus facile à travailler.

Étape 2

Préparation de l'anglaise

- 1 Dans un bol, battre les oeufs.
- 2 Saler et poivrer.
- 3 Verser l'anglaise dans une assiette creuse.

Étape 3

Préparation des pommes amandines

- 1 Etaler les amandes effilées sur une assiette plate.
- 2 En s'aidant de 2 cuillères à café, former 24 quenelles avec l'appareil à duchesse.
- 3 Les rouler dans l'anglaise, puis dans les amandes effilées pour les enrober.
- 4 Les déposer au fur et à mesure sur un plat.
- 5 Les entreposer 1 heure au réfrigérateur.

Étape 4

Cuisson des pommes amandines

- 1 Faire chauffer le bain de friture à 180°C (Th.6).
- 2 Plonger les pommes amandines dans l'huile pour environ 5 minutes de cuisson.
- 3 Dès qu'elles sont dorées, les retirer du bain de friture et les égoutter sur plusieurs épaisseurs de papier absorbant.
- 4 Procéder en 2 fois pour ne pas trop refroidir le bain de friture à l'introduction des pommes amandines. Elles seront ainsi très vite saisies, une croûte se formera à la surface des boulettes empêchant l'huile de pénétrer à l'intérieur. Friture légère garantie.

Étape 5

Dressage

- 1 Transvaser les pommes amandines sur un plat et servir sans attendre.