



Pommes de terre Pommes duchesse



1h35 **50 min** **45 min** **0** **349**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes Duchesse

750 g **Pomme(s) de terre**
100 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 pincée(s) **Noix de muscade**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Faire cuire les pommes de terre avec leur peau. Les égoutter, les peler et les passer au presse-purée. Ajouter l'oeuf entier, les jaunes et le beurre coupé en cubes.
- 2 Choisir des pommes de terre à peu près de la même taille, elles auront le même temps de cuisson.
- 3 Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade, puis bien mélanger.

Étape 2

Cuisson des pommes duchesses

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6)
- 2 Utiliser une poche à douille pour dresser la purée.
- 3 Afin qu'elle soit plus facile à manier, faire attention à ne pas trop remplir la poche à douille.
- 4 Dresser la purée en rosace à l'aide de la poche sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les pommes duchesse prennent une belle couleur dorée.
- 6 Servir chaud en garniture.

