



POMMES DUCHESSES

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 40 + 20 MIN
PORTIONS : 70-80 UNITÉS

PRÉPARATION

INGRÉDIENTS

- 1kg Pomme de Terre
- 4 Jaunes d'Œufs
- 50gr Beurre
- 1/2 cc Muscade
- Sel, Poivre

- Laver les pommes de terre, et les plonger dans une grande casserole d'eau froide salée.
- Placer sur le feu et porter à ébullition, cuire environ 40 minutes (la pointe d'un couteau doit rentrer sans aucune résistance).
- Une fois cuites, égoutter et refroidir légèrement les pommes de terre. Retirer la peau puis réduire le tout en purée très fine, l'idéal étant le bon vieux moulin de nos grands-mères lol !
- Ajouter le beurre en morceaux et l'incorporer, il va fondre avec la chaleur des pommes de terre.
- Ajouter ensuite les jaunes, saler poivrer et ajouter la muscade.
- Lorsque la préparation est bien lisse, placer dans une poche munie d'une douille étoilée et commencer à former les pommes duchesses sur une plaque recouverte de papier cuisson.
- On fait un gros point puis on tourne autour tout en montant pour former une jolie montagne ; le geste viendra au fur et à mesure pas de panique ;)
- À ce stade, on peut soit les cuire, soit congeler sur la plaque jusqu'à ce que les pommes duchesses soient congelées avant de les regrouper dans une boîte et se servir au fur et à mesure au besoin.
- Pour la cuisson, on enfourne simplement la plaque pour une vingtaine de minutes à 200°C.
- Les pommes duchesses doivent être joliment dorées et se détachent sans aucun problème de la feuille de cuisson.
- Si les pommes duchesses sortent du congélateur, on peut enfourner directement et cuire environ 25 minutes.
- Sortir et déguster aussitôt !



Congélation possible de la pâte crue



Sans Gluten