

Pommes duchesse maison

50min

Facile

Bon marché

Par Chef Damien



Avec leur jolie forme, les pommes duchesse se repèrent à des kilomètres à la ronde. En plus, c'est un régal et c'est plutôt facile à faire. Durant un repas de Noël ou de Nouvel An, ces pommes duchesse tombent à pic pour accompagner vos plats. Pour bien les réussir, choisissez en priorité des pommes de terre farineuses de type bintje. Commencez par les faire cuire à l'anglaise : dans de l'eau froide puis dans de l'eau chaude. Ensuite, retirez la peau de pommes de terre et passez-les au presse-purée pour avoir une texture épaisse, mais pas élastique. Dans un saladier, mélangez cette purée avec un jaune d'œuf ainsi que du beurre. Insérez le tout dans une poche à douille et choisissez un gros embout cannelé et formez des pommes duchesse. Espacez les pommes duchesse sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et enfournez pour un quart d'heure. Moelleuses, vos pommes duchesse accompagneront à merveille vos viandes grillées ou vos volailles rôties.

Ingrédients

4 personnes

500 g de pommes de terre Bintje

4 jaunes d'œuf

Sel ou sel fin

50 g de beurre

Noix de muscade

Matériel

Casserole

Four traditionnel

Moulin à légumes

Poche à douille

Presse-purée

Saladier

Douille cannelée

Préparation



Préparation : **15min**



Cuisson : **35min**

1 Cuire les pommes de terre pendant 20 minutes.

2 Une fois les pommes de terre cuites, les passer au moulin à légumes ou au presse-purée.

3 Si elle n'est pas assez sèche, ajouter le beurre.

4 Retirer du feu.

5 Ajouter les jaunes d'œufs.

6 Mélanger.

7 Préchauffer le four à 180°C ou Th.6.

8 Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée.

9 Sur une plaque de cuisson, disposer des petites rosaces de la préparation.

10 Cuire au four 15 minutes.