



POMMES DUCHESSE

800g pommes de terre farineuses épluchées, lavées, séchées - 10 cl lait frais entier - 1 oeuf + 2 jaunes d'oeufs - 20g beurre doux - sel - poivre - Pour la dorure : 1 jaune d'oeuf + 5 cl de lait –

Couper les pommes de terre en cubes et les cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les passer au moulin à légumes grille fine. Préchauffer le four à 180°. Verser dans la casserole la purée et la faire sécher tout en remuant 3 minutes à feu doux. Ajouter le beurre, le sel et le poivre. Remuer et hors du feu incorporer l'oeuf entier et les 2 jaunes d'oeufs. Verser le lait, remuer : la consistance doit être onctueuse et un peu épaisse. Mettre en poche à douille munie d'une douille cannelée moyenne. Façonner des petits choux intercalés sur une feuille de papier sulfurisé posé sur une plaque à pâtisserie. Laisser sécher 3 minutes. Dorer au pinceau avec le jaune d'oeuf et le lait. Enfourner et cuire 15 minutes. Servir sans attendre.