



Avec une autre douille



Pour 6 personnes:

1 kg de pommes de terre

120 g de beurre ramolli

2 œufs entiers + 2 jaunes d'œufs

Sel, poivre, muscade

Éplucher, laver et couper les pommes de terre en cube, cuire à la vapeur

Les passer au presse purée dans un saladier (pas au mixeur)

Incorporer le beurre le sel, le poivre, la muscade, et bien mélanger

Ajouter un œuf entier, mélanger, rajouter le deuxième mélanger encore, puis incorporer les 2 jaunes en continuant à mélanger

Verser dans une poche à douille j'ai essayer 2 douilles différentes

Préchauffer le four à 200°

Faire des petits tas sur une plaque et enfourner pour 20 mn

pour 6 personnes;



Imprimer la recette