

## Pommes dauphines maison



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Repos** : 40 mn

**Cuisson** : 1 h

*Une recette de base pour réaliser soi-même ces pommes dauphines !*

Recette proposée par : Sylvie Dubois

### Ingrédients

- 600 g de pommes de terre
- 25 cl de lait - (sans lactose, c'est bon aussi)
- 250 g de farine
- 1 cc de sucre
- 6 oeufs
- 75 g de beurre

### Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre sans les éplucher.
- 2 Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 40 minutes.
- 3 Préparez votre pâte à choux : chauffez le lait et ajoutez-y le beurre et le sucre. Mélangez bien. Quand le lait arrive à ébullition, ajoutez la farine et écrasez cette pâte 3 minutes à feu doux. Laissez la pâte refroidir une dizaine de minutes dans un plat. Quand la pâte est refroidie, ajoutez les œufs 2 par 2 et mélangez au mixeur ou à la main. Laissez reposer 30 minutes.
- 4 Épluchez les pommes de terre et passez-les au passe-vite pour en faire une purée sans morceaux. Ajoutez-la à votre pâte à choux.
- 5 Réalisez des petits paquets de pâte à la cuillère et faites-les cuire dans votre friteuse (175°C) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Dégustez bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

