



# ON MANGE QUOI CE SOIR ?

## *Pommes Dauphines à la farine de châtaigne*

6 personnes

**Facile**

PRÉPARATION - 30 min

CUISSON - 20 min

### INGRÉDIENTS

- 600 g de pommes de terre à chair ferme\*
- 125 g de farine de châtaigne\*
- gros sel\*
- 25 cl de lait
- 100 g de beurre
- 4 oeufs
- sel\*/poivre\*
- noix de muscade\*

Plongez les pommes de terre (avec la peau) dans une grande casserole d'eau bouillante salée, puis passez les au presse-purée et réservez.

Amenez le lait à ébullition avec le beurre et les épices, puis ajoutez la farine de châtaigne d'un seul coup et mélangez rapidement. Continuez la cuisson durant 3 min en remuant lentement puis laissez refroidir dans un bol.

Ajoutez les oeufs un à un en mélangeant énergiquement jusqu'à obtenir la texture de pâte à choux (lorsque la pâte tombe difficilement de la cuillère).

...



# ON MANGE QUOI CE SOIR ?

## *Pommes Dauphines à la farine de châtaigne*

Ajoutez la purée de pommes de terre à la pâte à choux et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

À l'aide de deux cuillères à café, formez des boules de 3 cm de diamètre sur une grille et placez-les au four à 180°C environ 20 min (surveillez, elles sont prêtes une fois bien dorées).

Ces pommes Dauphines sont le parfait accompagnement pour toutes vos viandes<sup>1</sup> et poissons !

*Bon appétit*

<sup>1</sup>À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

### NOTES

\*disponible au Grenier de Lucette et sur commande dans le Panier de Lucette. | MESURE : cc = cuillère à café; cs = cuillère à soupe