

Pommes Duchesse "maison"

*Pour 8 personne(s)
Temps de préparation: 1 heure*

Ingrédients:

- POMME (S) DE TERRE	700 - 800 g
- OEUF (S)	1
- JAUNE (S) D'OEUF (S)	3
- BEURRE	75 g
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée.
- Laissez-les cuire environ 20 minutes.
- Dès qu'elles sont tendres, égouttez et passez-les au presse-purée. puis à travers grille fine .
- Replacez la casserole sur feu doux, ajoutez le beurre en pacelles et incorporez-le bien à la purée.
- Puis ajoutez l'oeuf et les jaunes en remuant vivement.
- Faites épaissir en remuant durant 10 minutes environ.
- Assaisonnez la purée de sel, poivre et muscade.
- Préchauffez le four à 200°.
- Placez une feuille de papier cuisson sur une plaque de four.
- Versez la purée dans une poche à douille.
- Disposez des pointes l'une à côte des autres, d'un diamètre de 4 à 5 cm (assez grosses)..
- Enfourez les pommes duchesse pendant environ 10 à 15 minutes.
- Sortez-les du four puis servez-les aussitôt.