



## Pommes dauphine

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les pommes dauphines, sa réalisation. La purée de pommes de terre, la pâte à choux et la maîtrise de la friture.

### Ingrédients:

#### Purée de pommes de terre:

- 0.500kg de pommes de terre
- 100g de beurre
- 3 jaunes d'œufs

#### La pâte à choux:

- 80g de lait
- 80g d'eau
- 1 pincée de sel fin
- poivre du moulin
- 80g de beurre
- 95g de farine
- 2 œufs entiers





### Réalisation:

Éplucher et cuire à l'eau salée les pommes de terre. Pendant ce temps, réaliser une pâte à choux sans sucre. Pour ce faire, mettre à chauffer le lait, l'eau et le beurre dans une casserole. A ébullition, ajouter la farine puis bien mélanger tout en laissant la casserole sur le feu pour dessécher la pâte. Dessécher celle-ci pendant environ 1 minute. Verser la pâte dans un saladier ou la cuve d'un batteur et ajouter un à un les œufs. Pour plus de détails, voir la réalisation d'une pâte à choux. Réserver la pâte.

Quand les pommes de terre sont cuites, les égoutter et les mettre dans un plat. Les sécher à 160°C pendant environ 20 minutes. Les passer au presse-purée au-dessus d'une casserole et y mettre le beurre. Sécher à nouveau sur un feu doux pendant 15 minutes, dans le même principe qu'une pâte à choux. Verser hors du feu les jaunes d'œufs en mélangeant bien à la spatule. Ajouter la pâte à choux et assaisonner de sel, poivre et noix de muscade.

Façonner en forme de boulettes à la cuillère ou à la poche à douille. Cuire dans la friture jusqu'à obtenir une teinte dorée. Égoutter sur du papier absorbant et saler. Servir aussitôt.

