

## ***Pommes duchesse***

### Recette pour 5 personnes

1 kilo de pommes de terres ( Bintjes)  
2 œufs entiers  
2 jaunes d'œufs  
1 C à café de sel (5grammes)  
1/2 C à café de muscade moulue  
120 g de beurre fondu

### Préparation

1 – Tu vas cuire tes pommes de terre dans une cocotte d'eau bouillante. Quand elles sont bien tendres, tu les égouttes et tu les laisse refroidir.

2 – Quand les pommes de terre sont presque froides, pèle les, et réduis les en purée.

3 – Dans un saladier, mélange la purée avec le sel, la muscade moulue et les œufs. En dernier incorpore le beurre fondu.

4 – Préchauffe ton four à 210°C (idéalement chaleur tournante). Remplis ta poche à douille, et fais des petits tas de 5 cm de diamètre et environ 4 cm de hauteur.

5 – Enfourne pour 20 minutes, en tournant ta plaque en milieu de cuisson.

