

POMMES DAUPHINES

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Difficile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevée
- **Pays** : France



Ingrédients pour 8 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 25 cl d'eau
- 100 g de beurre en morceaux
- 6 œufs
- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- Muscade

Etapes de préparation



1. Confectionner une purée de pommes de terre et la dessécher comme une pâte à choux. Beurrer et assaisonner.



2. Confectionner une pâte à choux..



3. Mélanger intimement pâte à choux et purée et former des boules soit à la cuillère soit à la poche à douille.



4. et passer en friture à 160 / 170° maximum. Retourner les à l'aide d'une araignée si besoin est.



5. N'en faites pas trop à la fois, les pommes dauphine vont gonfler dans la friture.



6. Sortir les pommes dauphine de la friture lorsque la bonne coloration est atteinte. égoutter sur papier absorbant et saler.