



La recette facile des pommes duchesse

Pour 4 personnes, _

[faites cuire 800 g de pommes de terre](#) à l'eau, une fois pelées.

Écrasez-les ensuite au presse-purée.

Ajoutez 80 g de beurre mou,
un œuf entier et un jaune d'œuf.

Vous pouvez également incorporer un peu de noix de muscade.

Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'un mélange uniforme.

Salez et poivrez.

Râpez un peu de cantal et mélangez à nouveau.

Pour obtenir la belle forme des pommes duchesse, il faudra vous équiper d'une poche à douille.

S'il est possible d'en bricoler une soi-même avec une feuille de papier sulfurisé,
cette astuce risque d'être insuffisante pour obtenir la forme des pommes duchesse.

Optez donc pour une vraie poche **avec une ouverture large et une douille dentelée**, compte tenu de la densité du mélange.

Déposez de belles noisettes de votre purée sur un tapis en silicone ou papier sulfurisé,
puis enfournez à 200 °C pour 15 min.

Vous devriez ainsi obtenir de belles pommes duchesse dorées à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur.