

Pommes duchesse

Pour 3-4 personnes:

environ 500 g de purée de pommes de terre
1 oeuf entier + 2 jaunes
sel, poivre

Rien de plus simple, il suffit de mélanger la purée avec les oeufs puis de rectifier l'assaisonnement. Pocher ensuite des petits tas à l'aide d'une poche à douille cannelée, sur la plaque du four tapissée de papier cuisson. Enfourner dans le four préchauffé à 210° pendant une vingtaine de minutes.

Je les ai servies avec un steak à la sauce au poivre vert.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>