

Les pommes dauphines

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/09/28/25167269.html>

October 7, 2012

vendredi 28 septembre 2012

Une base de pâte à choux et des pommes de terre... Pas compliqué.

Ingrédients pour la pâte à choux

125 d'eau

75 g de beurre

100g de farine

3 œufs

Sel poivre

+ 300g de pomme de terre

et huile de friture

Faire chauffer l'eau et le beurre ajouter la farine d'un seul coup et mélanger, hors du feu ajouter les œufs un à un et bien remuer avec une cuillère en bois.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur et faire une purée avec. Ajouter cette purée à la pâte à choux, bien mélanger.

Faire chauffer l'huile, avec deux cuillères faire des petites boulettes et cuire à 180° pendant quelques minutes.

Déguster.

