



Pommes dauphine au cresson

Catégorie : Accompagnements

Ingrédients :

pommes de terre : 10 kg
beurre : 0,5 kg
jaunes d'œufs : 20
cresson : 10 bottes
citron : 10
échalotes : 0,25 kg
sel, poivre, muscade QS

Coût :	moyen
Difficulté :	moyenne
Saison :	Printemps
Type :	Novatrice
GEMRCN :	ACC 2

Pour la pâte à choux :

eau : 0,25 l
beurre : 1 kg
farine : 1,6 kg
œufs entiers : 52
sel : 0,03kg

La recette :

Cuire les pommes de terre à l'anglaise (départ eau froide).
Les passer au moulin à légumes (en purée).
Hors du feu, ajouter les jaunes d'œufs puis assaisonner, réserver.
Réaliser la pâte à chou, réserver.
Laver, équeuter le cresson.
Le cuire doucement avec les échalotes et le filet de citron.
Mixer le cresson, l'ajouter aux deux autres préparations réunies, bien malaxer.
Remplir une poche à pâtisserie.
Couper des petites boules de pâte au-dessus de la friteuse chaude.

Astuce :

Les pommes Dauphine peuvent être accompagnées d'une vinaigrette à la framboise.