

Pommes Dauphines « Les Finaudes »

recette du livre la super supérette

pour une trentaine de boulettes

préparation 20 min

repos 15 min

cuisson 40 min

ingrédients

650gr de pomme de terre à purée

3 cuillères à soupe bombées de fécule de pomme de terre (environ 4-5)

6 cuillères à soupe d'huile de tournesol

sel/poivre

Recette

faites cuire les pomme de terre à la vapeur. Ensuite les passez dans un presse purée ou les écrasez avec une fourchette.

Ajoutez la fécule de pomme de terre et l'huile sel/poivre, mélangez le tout.

Façonnez les boulettes avec cette pâte. Si elle est trop collante, ajoutez un de farine. Laissez les boulettes minimum 15 min au réfrigérateur.

Faites les frire dans votre friteuse ou dans une poêle avec de l'huile, pendant 10 min (ou moins tout dépendra de votre goût), tournez les souvent pour qu'elles soient bien dorées.

Bonne dégustation