



Pommes Dauphines

Ingrédients pour 4 personnes:

Pour la pâte à choux :

- 1/2 litre d'eau
- 100 gr de beurre
- 200 gr de farine d'épeautre VUM SEI
- Prise de sel
- Prise de sucre
- Sel - Poivre
- 8 œufs entiers

Pour le gratin de pommes de terre:

- 12 pommes de terre moyennes
- Sel, poivre, noix de muscade râpée
- 5 gr Mix Winseler
- un peu d'ail (ail sauvage de préférence)
- 100 gr de fromage Emmenthal rappé
- 100 gr de farine de blé

Préparation:

- Cuire au gros sel les pommes de terre 'al dente'
- Prépare la pâte à choux entretemps
- Chauffer l'eau avec le beurre
- Rajouter prise de sel et sucre
- Dés ébullition rajouter la farine
- Bien mélanger et sécher avec cuillère en bois sur le feu
- Ensuite rajouter un œuf après l'autre en bien mélangeant
- Jusqu'à ce que la masse brille



- Egoutter les pommes de terre bouillon (cuite mais encore dur)
- Les passer à la râpe
- Mélanger la masse pâte à choux avec les pommes de terre râpées
- Rajouter le fromage râpé
- Fariner les mains
- Tourner des boules ou des barres
- Frire à la friture a 180 degré

Nous vous souhaitons un bon appétit

