

POMMES DAUPHINES

Ingrédients:

1 kg de pommes de terre
75 g de beurre
3 oeufs
1 cuillerée à café de sel
1/2 cuillerée à café de poivre

Pâte à choux:

1/4 l d'eau
75 g de beurre
1 pincée de sel
150 g de farine
4 oeufs

huile de friture



Faire bouillir les pommes de terre non épluchées dans de l'eau salée (environ 20 mn selon la grosseur). Pour préparer la pâte à choux, faire bouillir l'eau avec le beurre et une pincée de sel. Ajouter tout d'un coup la farine et remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte forme une seule masse. Laisser refroidir quelques instants. Ensuite ajouter un par un les 4 oeufs, en remuant constamment la pâte (1-2 mn entre chaque oeuf).

Égoutter et peler les pommes de terre cuites (vérifier qu'elles sont bien cuites avec une fourchette). Les réduire en purée. Ensuite ajouter le beurre et les oeufs un par un en mélangeant bien entre chaque oeuf.

Combiner les pommes de terre et la pâte à choux. Saler et poivrer. Réfrigérer au moins une heure.¹ Mettre la pâte en petites boules dans de l'huile à frire bien chauffée, et frire 6-8 mn. Elles devraient être bien dorées. Les égoutter sur des serviettes en papier. Saler légèrement. Pour 8-10 personnes.

ACTIVITÉS

1. Combien de variétés de pommes de terre trouvez-vous dans votre supermarché local? Faites des recherches sur Internet pour trouver les qualités spécifiques de chacune.
2. D'après vos recherches sur les pommes de terre, quel climat convient mieux à leur culture?
3. Quelles régions des États-Unis et de France sont connues pour la culture des pommes de terre?
4. Combien de variétés d'huile trouvez-vous dans votre supermarché local? De quel fruit sont-elles faites? De quels pays ou régions viennent-elles?
5. Sous quelles formes différentes avez-vous mangé des pommes de terre?

Notes

¹ La pâte devient plus facilement maniable lorsqu'elle est froide. Pour le meilleur résultat, prenez une petite boule de pâte avec une petite cuillère et la laisser tomber dans un peu de farine. Roulez-la entre les mains. Posez la boule sur une plaque que vous mettrez ensuite au congélateur. Les pommes dauphines ainsi congelés peuvent être gardées quelques semaines. Les pommes dauphines congelées qu'on met directement dans l'huile chaude gardent bien leur forme pendant la cuisson.