



Accompagnement – Pommes de terre Dauphine

Passé vite, friteuse. (15 personnes)

Pâte à croquettes :

500 gr. de p.d.t.,
4 jaunes d'oeufs,
1 œuf entier,
chapelure,
sel,
muscade,
100 gr. de beurre.

Peler les p.d.t., les cuire à petit feu en eau salée jusqu'au moment où la pulpe cède à la pression du doigt sans attendre qu'elles éclatent.

Les égoutter et les remettre dans la casserole vide au coin du feu pour provoquer l'évaporation de l'humidité.

Les passer au passé vite, malaxer la pulpe dans une casserole avec le beurre. La purée devient blanche, y incorporer les jaunes d'oeufs et une pointe de muscade, saler.

Pâte à beignets :

1/4 l. d'eau,
50 gr. de beurre,
une pincée de sel,
150 gr. de farine tamisée,
3 oeufs,
4 c.s. de lait.

Verser l'eau dans une casserole assez large et à fond épais, ajouter le sel et le beurre divisé en parcelles, chauffer jusqu'à ébullition en remuant à la spatule, y incorporer la farine délayée dans un peu d'eau.

Maintenir à feu vif la pâte obtenue en continuant à la travailler avec la spatule. L'eau s'évapore peu à peu jusqu'à dessèchement presque complet qui se constate par le ruissellement du beurre.

A ce moment, retirer du feu, travailler la pâte sans arrêt et lui faire absorber les oeufs un à un, puis le lait. Le tout vigoureusement malaxé.

Mélanger la pâte à croquettes et la pâte à beignets, diviser et faire de gros boudins roulés sur une table très légèrement farinée, les sectionner en morceaux ayant le volume d'une grosse noix.

Façonner chaque morceau en imitant un petit œuf et le tremper dans l'œuf battu avec sel, poivre et un filet d'huile, puis dans la chapelure. Bien assujettir en roulant chaque croquette sous les doigts.

Ranger les croquettes sur la grille de la bassine à friture et les plonger, d'un seul coup, dans la friture fumante 7 à 8 min. Agiter doucement.

Les égoutter, saupoudrer de sel et servir de suite.