

## Pommes de terre à la dauphine

Pour 4 personnes.

Faire cuire dans de l'eau salée 4 grosses pommes de terre, les égoutter, les passer au tamis.

Dans une casserole, mettre une grosse noix de beurre, un demi-verre d'eau, porter à ébullition, incorporer vivement 50 g de farine en remuant vivement à la spatule pendant 3 mn sur le feu. Après quoi, ajouter 4 œufs l'un après l'autre en mélangeant toujours, ajouter à cette pâte la purée de pommes de terre assaisonnée avec sel, poivre muscade et une c de gruyère râpé.

Prendre des cuillerées de cette pâte et les laisser tomber dans de la friture chaude. Elles doivent doubler de volume. Les sortir à l'écumoire quand elles seront dorées.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.