





Préparation : Préchauffer le four à **210°C** avec chaleur en haut et en bas.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur p. ex. dans le vario-cuiseur à vapeur ou le four à vapeur Gaggenau dans le panier troué, les écraser dans le lait et poivrer. Mélanger la farine et la levure dans un plat, incorporer avec les doigts les morceaux de beurre. Ajouter les olives, le romarin et le parmesan. Faire un puits dans la farine, y mettre les pommes de terre et la moitié de l'eau. Travailler rapidement avec les mains pour faire une pâte. Si la pâte devait être trop sèche, ajouter le reste d'eau.

Badigeonner une plaque d'huile. Pétrir la pâte sur le plan de travail fariné et étendre la pâte sur 2 cm d'épaisseur. Découper des ronds de 4 – 5 cm de diamètre avec un emporte-pièce fariné et poser sur la plaque. Badigeonner avec le lait et saupoudrer de parmesan. Faire cuire dans le four préchauffé **15–20 minutes** à **210°C** jusqu'à ce que les petits pains de pommes de terre soient dorés et croustillants.

Recommandation : Les petits pains sont des en-cas parfaits pour une dégustation de vin entre amis. Si l'on veut, on peut décorer en mettant quelques brins de romarin sur les pains crus et en les faisant cuire en même temps.

Petits pains de pommes de terre aux olives et au parmesan

Appareil Gaggenau : four

Température : 210 °C

Préparation : 30 minutes

plus cuisson à la vapeur des pommes de terre, plus 15–20 minutes de cuisson

Recette pour 18–20 morceaux

Ingrédients :

250 g de pommes de terre pour la purée, épluchées et coupées en petits dés

125 ml de lait

250 g de farine

1 paquet de levure

30 g de beurre coupé en petits morceaux

50 d'olives vertes dénoyautées et hachées

1 petit brin de romarin, aiguilles finement hachées

50 g de parmesan râpé, dont 1 c. à soupe à réserver pour saupoudrer

Poivre blanc frais moulu

125 ml d'eau glacée

Lait pour badigeonner