



Chaussons de pommes de terre farcis



Chaussons de pommes de terre farcis aux herbes

Appareil Gaggenau : friteuse

Température : 190 °C

**Préparation : 30 minutes,
plus le temps de cuisson
des pommes de terre**

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

500 g de pommes de terre

0,2 l d'eau

30 g de beurre

100 g de farine

1-2 œufs

1 jaune d'œuf

Sel, noix muscade

Ingrédients pour la farce :

1 bouquet de persil

1-2 petits oignons

50 g d'emmental râpé

1 jaune d'œuf

Sel, poivre

Préparation : Faire cuire les pommes de terre avec la peau. Préparer la farce pendant ce temps : hacher le persil et couper les oignons en fines rondelles. Mélanger le persil, les oignons, l'emmental, le jaune d'œuf, le sel et le poivre.

Laisser refroidir un peu les pommes de terre, les peler et les écraser au presse-purée.

Faire chauffer l'eau avec le beurre, le sel et la noix muscade, ajouter la farine d'un seul coup et tourner jusqu'à ce que la pâte se détache du fond. Enlever la casserole du feu et ajouter les œufs un à un.

Mélanger cette pâte à chou et la purée de pommes de terre.

Etendre la pâte sur un plan de travail fariné sur env. 0,5 cm d'épaisseur et couper des ronds à l'emporte-pièce (si l'on n'a pas d'emporte-pièce, on peut utiliser une grande tasse). Un peu en dehors du centre, poser sur la pâte une c. à café de farce. Refermer le chausson, presser le bord et faire frire dans la friteuse.

Recommandation : Accompagner p. ex. d'une salade de concombres en sauce au yaourt et à l'aneth ou d'une laitue mélangée à de la roquette.