

# *Pommes de terre duchesses*

## *Pour environ 50 duchesses*

*(Tout dépend de la taille que vous leur donnerez)*

*1kg de pomme de terre à chair farineuse*

*5 œufs*

*1 cuil à café de noix de muscade en poudre*

*Sel*

*1 noisette de beurre*

Lavez les pommes de terre et faites-les cuire en cocotte minute pendant 15 minutes à partir du moment où la cocotte commence à siffler.

Epluchez les pommes de terre et écrasez-les pour faire une purée lisse, ajoutez une grosse noisette de beurre et mélangez (attention la purée doit rester bien compacte).

Préchauffez le four à 200°C.

Ajoutez les œufs 1 par 1 en attendant qu'ils soient bien incorporés à la purée entre chaque ajout (un peu comme pour faire une pâte à choux).

Quand la purée est bien lisse, assaisonnez-la avec le sel et la noix de muscade en poudre puis transvasez-la dans une poche à douille munie d'une douille cannelée et formez des petits tas de pâte sur des plaques de four recouverte de papier cuisson.

Enfournez à 200°C pendant 12 minutes en chaleur tournante.

Servez chaud.