

# Pommes Duchesses et Pommes Duchesses fourrées



## Ingrédients (pour 2 personnes) :

- 250 g de pommes de terre
- 2 jaunes d'œufs
- 20 g de beurre
- Sel
- 1 tranche de fromage à pâte molle (camembert, brie, Cœur à Cœur...)
- 50 g de lardons

## Préparation :

Pelez les pommes de terre, coupez-les en cubes et faites les cuire pendant 25 minutes environ dans l'eau salée.

Préchauffez le four à 180°C.

Une fois les pommes de terre cuites, écrasez-les au presse-purée. Ajoutez les deux jaunes d'œufs, mélangez et ajoutez 10g de beurre et le sel. Mélangez bien jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Mettez la purée dans une poche à douille cannelée et formez sur une plaque à pâtisserie soit des petits dômes ou des petits dômes en faisant des petits cercles, qui ne laissent tout de même pas passer la garniture, il faut qu'ils soient assez serrés.

Remplissez les nids avec un petit carré de fromage et quelques lardons. Faites fondre les 10 g de beurre restant et à l'aide d'un pinceau, dorez-les pommes duchesses.

Faites cuire 10 minutes au four. Une fois cuites, servez immédiatement accompagné d'une salade verte par exemple !