Pomme Dauphine

- ✓ 10 personnes, facile, temps de préparation :1h, temps de cuisson :1h30

Ingrédients :

- 1 kg de pomme de terre
- 125g de beurre
- 125 g d'eau
- 4 morceaux de sucre
- 5 œufs
- 175 g de farine
- Sel
- Huile
- 1 pincée de sel

1) Cuire les pommes de terre 20 minutes, puis les éplucher.
2) Faire fondre le beurre avec l'eau, la pincée de sel et le sucre.
3) Jeter la farine dans le liquide bouillant et remuer vivement.
4) Ajouter 1 à 1 les œufs, bien mélanger le tout.
5) Faire une purée avec les pommes de terre et les mélanger avec la pâte.
6) Au moment de se servir, faire des petites boules et les cuire dans l'huile **avec l'aide d'un adulte**.