

## Sauté champignons et lardons aux pommes Duchesse

### Ingrédients

4 pommes de terre Bintje (farineuses, à purée et potage)  
2 c. à soupe de farine de blé  
2 œufs  
1 c. à soupe de beurre  
200 g de champignons  
1 c. à soupe d'huile d'olive ou d'arachide  
Ail et persil  
Quelques gouttes de jus de citron

### Recette

#### Pommes Duchesse

- \* Cuis les pommes de terre entières, avec la peau, à la vapeur, pendant environ 30 minutes. Egoutte-les et épluche-les. Afin d'obtenir une purée, il y a deux techniques : Passe-les au moulin à légumes, ou écrase-les avec un presse-purée à manche.
- \* Ajoute, à la purée, tous les autres ingrédients et mélange bien. Mets cette préparation dans une poche avec une douille crantée.
- \* Sur une plaque, recouverte de papier de cuisson, forme des petits tas côte à côte.
- \* Au four préchauffé à 180°C (TH6), fais dorer les pommes Duchesse pendant 15 minutes.
- \* Elles se dégustent, par exemple, avec un sauté de champignons aux lardons et oignons.

#### Sauté de champignons

- \* Coupe le pied des champignons, lave-les sans les éplucher et coupe-les en gros quartiers (2 à 3 cm environ)
- \* Mets deux cuillères à soupe d'huile dans une poêle. Chauffe.
- \* Plonge les champignons en les remuant. Sale et tourne. Mets le couvercle de la sauteuse à feu assez vif, la vapeur évitant aux champignons de brûler.
- \* Ajoute l'ail et le persil coupé finement, remue de temps en temps.
- \* A la fin de la cuisson (4 minutes environ), ajoute quelques gouttes de citron, un morceau de beurre et fais les dorer en remuant.
- \* Place le sauté de champignon dans un petit ramequin et couvre-le avec une pomme duchesse. C'est prêt !

## Croquettes de pomme de terre

### Ingrédients

4 pommes de terre Bintje (farineuses, à purée et potage)  
2 c. à soupe de farine de blé  
2 œufs  
1 c. à soupe de beurre

### Recette

- \* Cuis les pommes de terre entières, avec la peau, à la vapeur, pendant environ 30 minutes. Egoutte-les et épiluche-les. Afin d'obtenir une purée, il y a deux techniques : Passe-les au moulin à légumes, ou écrase-les avec un presse-purée à manche.
- \* Ajoute, à la purée, tous les autres ingrédients et mélange bien.
- \* Mets cette préparation dans une poche à douille, sans douille, et fais des boudins de purée de bonne taille.
- \* Laisse-les refroidir au réfrigérateur pendant 15 minutes minimum.
- \* Sors-les lorsqu'ils sont bien froids, et découpe-les en plus petits boudins.
- \* Dans un récipient, mélange les blancs d'œufs, et trempe les boudins dedans.
- \* Roule-les ensuite dans de la chapelure.
- \* Mets une petite cuillère d'huile dans une poêle, et chauffe. Fais frire tes croquettes dedans et c'est prêt !

## Galettes de pomme de terre

### Ingrédients

4 pommes de terre Bintje (farineuses, à purée et potage)  
2 c. à soupe de farine de blé  
1 c. à soupe d'huile d'olive ou d'arachide  
2 œufs  
½ oignon  
Sel et poivre  
½ c. à café de petites feuilles de thym séché

### Recette

- \* Épiluche les pommes de terre et l'oignon, puis râpe-les crus.
- \* Presse la préparation entre les mains pour retirer un maximum de jus.
- \* Ajoute à l'ensemble, les œufs et la farine, pour donner plus de consistance. Sale et poivre.
- \* Dans une grande poêle, verse une cuillère d'huile. Chauffe. À l'aide d'une grande cuillère, dispose la préparation dans la poêle en l'aplatissant pour obtenir des galettes.
- \* Retourne de temps en temps les galettes afin d'avoir une cuisson parfaite. Sort les galettes de la poêle lorsqu'elles sont « bronzées » et encore moelleuses au cœur. Ajoute une pincée de sel, et c'est prêt, tu peux servir !