

Moelleux de pommes de terre, cœur coulant

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 45 min



Ingrédients:

- 550 à 600 g de pommes de terre
- 1 KUB OR
- 1 oignon (petit)
- 90 g de beurre demi-sel
- 2 jaunes d'œufs
- QS de sel fin de Guérande
- QS de poivre du moulin
- un peu de muscade râpée "fraichement"
- 1 demi Reblochon

Mettre les pommes de terre coupées en cube dans le panier inox. Ajouter l'oignon émincé fin. Remplir le bol d'eau jusqu'au dessus des couteaux (env. 500 g), ajouter le Kub Or. Placer le panier dans le bol et fermer. Cuire à la vapeur 25 min/120°C/vit2. Sortir le panier. Vider l'eau de cuisson. Placer le fouet sur les lames. Verser les pommes de terre et l'oignon cuit. Ajouter le beurre coupé en morceaux. Fouetter 30 sec/vit 5. Ajouter les jaunes d'œuf, le sel et poivre, la muscade. Fouetter à nouveau 30 sec/vit5. A ce stade, on obtient une belle purée délicieuse et parfumée.

Préchauffer le four à 210/220°C.

Placer les empreintes Ovale Flexipan® sur la plaque perforée. Répartir la purée dans les 12 empreintes Ovale. Enfoncer un morceau de Reblochon (avec ou sans croûte). Enfourner 20 min.

Servir chaud avec une salade verte c'est délicieux...

PS : on peut remplacer le Reblochon par un morceau de Maroilles ou Roquefort.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Pommes de terre, oignons, KUB OR	25 min	120°C	2	
	Pommes de terre, oignons, beurre	30 sec		5	
	Sel, poivre, muscade, jaunes d'œuf	30 sec		5	

Ma touche perso :