L'ENTRÉE

BONSHOMMES DE PÂTE À LA POMME DE TERRE

★★★★☆ (70)

1H
POUR 6 PIÈCES

INGRÉDIENTS

Pâte

- 60 g de beurre
- 3 dl de lait
- 500 g de farine à tresse
- 125 g de pommes de terre en robe des champs
- ½ cc de sel
- ½ dl de lait
- 25 g de levure fraîche
- 2 cc de sucre
- farine à tresse selon besoin pour pétrir
- 1 jaune d'œuf pour badigeonner

Pour garnir

- raisins secs
- noisettes
- sucre en poudre

PRÉPARATION

1. Fondre le beurre dans une casserole. Retirer la casserole du feu et ajouter le lait froid. Verser la farine dans un plat creux. Éplucher les pommes de terre, les râper, ajouter à la farine et mélanger le tout avec le sel. Incorporer le mélange beurre/lait à la masse.Mélanger ½ dl de lait avec la levure émiettée et le sucre. Ajouter à la masse et bien mélanger pendant quelques minutes à vitesse moyenne.

2. Mettre la pâte sur une surface légèrement farinée, saupoudrer d'un peu de farine et pétrir vigoureusement avec les mains. Si la pâte colle, ajouter encore un peu de farine. Remettre la pâte dans le plat, la recouvrir d'un linge et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

3

Remettre la pâte sur une surface de travail légèrement farinée. Pour former les bonshommes, faire une forme ovale avec un sixième de la pâte. Découper jusqu'au milieu avec un couteau pour former les jambes. Faire une entaille à gauche et à droite du corps pour les bras et former la tête.

4

Badigeonner la pâte avec le jaune d'œuf et garnir avec les raisins secs, les noisettes et le sucre en poudre. Cuire pendant 10 à 15 minutes à 200 à 220 C à chaleur tournante, puis passer à 180 C et cuire 15 à 20 minutes supplémentaires selon la taille des bonshommes.