SNACK

COURONNE DE POMMES DE TERRE

★★★★☆ (51)

2H 10 MINUTEN
POUR 36 PORTIONS

INGRÉDIENTS

pour la pâte

- 250 g de pommes de terre à chair farineuse
- 20 g de levure fraîche
- 1.5 dl de lait tiède
- 500 g de farine
- 1 œuf
- 60 g de beurre ramolli
- 60 g de gruyère râpé
- ½ bouquet d'herbes aromatiques hachées finement (p. ex. romarin, thym, origan, sauge, ciboulette)
- 1 cc de sel
- 3-5 cs d'eau

Pour la couronne

- 1 œuf pour badigeonner
- 80 g de gruyère râpé finement

pour le dressage

- quelques branches de romarin
- quelques branches de sauge

PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes de terre, les couper et les faire cuire dans de l'eau salée. Égoutter les pommes de terre, laisser l'humidité s'évaporer et les passer dans un moulin à légumes. Laisser refroidir.

2. Émietter la levure, bien la mélanger avec le lait. Mettre la farine, le mélange de levure et de lait, les pommes de terre préparées sous point 1, l'œuf, le beurre, le fromage, les herbes et le sel dans un saladier. Pétrir pendant 5 minutes avec le crochet pétrisseur du mixeur, en ajoutant 3 à 5 cs d'eau, pour obtenir une pâte molle, mais non collante. Couvrir et laisser lever pendant 1 heure dans un endroit chaud.

3. Former trois rouleaux réguliers de pâte sur le plan de travail légèrement fariné et les diviser à leur tour en 12 morceaux (environ 30 g chacun). En faire des boules lisses. Disposer les 10 premières boules en un cercle bien serré sur une plaque recouverte de papier cuisson. Faire de même avec les 16 autres boules autour du premier cercle. Couvrir et laisser lever 10 à 20 minutes supplémentaires.

4. Préchauffer le four à 200° C (180° C à chaleur tournante). Battre 1 œuf, en badigeonner légèrement la couronne et saupoudrer de fromage. Faire dorer la couronne de pain dans le four chaud, sur la grille du milieu, pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille. Au moment de servir, décorer avec le romarin et la sauge.

ASTUCE

servir avec une assiette froide à l'occasion d'un apéritif de Noël ou d'un brunch.