



SNACK

## TRESSE AUX POMMES DE TERRE



★★★★★ (2)

1H  
POUR 6 PERSONNES

### INGRÉDIENTS

#### Pâte

- 500 g** de farine à tresse
- 1 ½ cc** de sel
- 1 cc** de sucre
- 25 g** de levure fraîche
- 125 g** de pommes de terre (à chair farineuse) en robe des champs cuites la veille
- 60 g** de beurre
- 3 dl** de lait
- un peu de** farine à tresse pour pétrir la pâte, selon les besoins
- 1** jaune d'œuf pour badigeonner

### PRÉPARATION

- 1** Mélanger la farine, le sel et le sucre dans un saladier. Emietter la levure et l'incorporer. Eplucher les pommes de terre, les râper Ajouter. Couper le beurre en dés, l'ajouter avec le lait, mélanger et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte souple et lisse. Si la pâte colle, ajouter un peu de farine. Couvrir la pâte et la laisser lever à température ambiante pendant env. 2 heures, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- 2** Pour la façonner, déposer à nouveau la pâte sur un plan de travail légèrement fariné. Couper en deux morceaux égaux et former deux boudins d'env. 70 cm de long, dont les extrémités sont un peu plus fines. Sur le plan de travail, placer les deux boudins en croix.
- 3** Tresser: ramener l'extrémité du boudin inférieur d'en haut à droite vers le bas à gauche. Placer l'extrémité opposée d'en bas à gauche vers le haut à droite. Répéter ces deux étapes jusqu'à ce que les brins soient tressés. Presser légèrement les extrémités et les glisser sous la tresse.
- 4** Mettre la tresse sur une plaque chemisée de papier cuisson. Battre l'œuf, en badigeonner un peu la tresse, laisser encore lever env. 30 min et badigeonner à nouveau d'œuf. Faire cuire env. 35 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 C. Après la cuisson, laisser refroidir sur une grille.