Pains de pommes de terre

Pour 4 boules de pain moyennes : 900g de pommes de terre à purée – 100g de beurre doux – 1 gousse d'ail – 450g de farine – 4,5cc de levure chimique – 1CS de lait – 2cc de sésame.

Faites cuire 450g de pommes de terre à l'eau pour en faire de la purée. Réservez dans un saladier. Râpez le reste à cru.

Préchauffez votre four à 180°.

Ajoutez à la purée : Ail, beurre, farine, levure et pommes de terre râpées. Mélangez bien le tout pour avoir une pâte homogène.

Sur un plan bien fariné, travaillez la pâte et divisez-la en 4. Posez-les 4 boules sur des plaques couvertes de papier cuisson. Faites-y une croix avec un couteau bien affuté. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez de lait les boules de pâtes et saupoudrez de sésame.

Enfournez pour 20min. Vérifiez la coloration de vos pains et si nécessaire placez de l'aluminium sur le dessus et poursuivez la cuisson 20/30min.

Vous pouvez les dégustez tièdes de préférence avec quelque chose de salé comme un fromage ou de la charcuterie.