# [Pommes de terre pâtissières](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/314061/1389621596/pommes_de_terre_patissieres.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Pommes de terre pâtissières](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/314061/1389621596/pommes_de_terre_patissieres.shtml) |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 5 mn  **Cuisson :** 0 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 5 mn |   **Pour 8 personnes :**     100 g d'amandes en poudre     150 g à 200 g de sucre glace     100 g de biscuits de type boudoir ou à la cuillère     2 cuillères à soupe de rhum     2 à 3 cuillères à soupe d'eau     30 g de beurre     2 à 3 cuillères de chocolat en poudre | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Ecraser les biscuits et les [réduire](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/99/reduire.shtml) en farine. | |  |  2     Mélanger le sucre glace, les amandes en poudre, le beurre ramolli avec les biscuits écrasés. | |  |  3     [Imbiber](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300086/imbiber.shtml) le tout avec le rhum et l'eau, afin d'obtenir une pâte onctueuse et lisse. | |  |  4     Former les boulettes en "pommes de terre" et les rouler dans le chocolat en poudre. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Vous pouvez ajouter des "germes" avec les restes de pâte. | |
| |  | | --- | |  | |