



## Pain aux pommes de terre

Mise en place et préparation: env. **40 min**

Laisser monter: env. **1470 min**

Cuisson au four: env. **50 min**

100 g: 228 kcal, lip 4 g, glu 41 g, pro 7 g

### Ingrédients

pour 8 personnes

400 g de **potatoes** à chair farineuse  
**eau salée**, bouillante

500 g de **farine**  
1.5 c.c. de **sel**  
0.25 c.c. de **levure sèche**  
200 g de **demi-crème** acidulée  
1.5 dl d' **eau**  
1 c.s. de **miel** liquide

### Préparation

1. Cuire les pommes de terre env. 20 min à découvert dans l'eau salée bouillante. Peler les pommes de terre, couper en morceaux, passer au moulin à légumes, laisser tiédir un peu.
2. Mélanger dans un grand bol farine, sel et levure. Incorporer demi-crème acidulée, eau, miel et pomme purée avec une cuillère en bois, sans pétrir. Laisser lever la pâte env. 24 h à couvert à température ambiante. Déposer la pâte sur le plan de travail bien fariné. Rabattre vers le centre tout le bord de la pâte avec une corne à pâte, saupoudrer d'un peu de farine. Retourner la pâte, façonner une boule. Déposer le pain, soudure vers le bas, dans un banneton bien fariné, laisser lever encore env. 30 minutes.
3. Glisser la cocotte avec son couvercle dans la moitié inférieure du four froid. Préchauffer le four à 240°C. Sortir la cocotte du four, bien fariner le fond, renverser la pâte du banneton dans la cocotte très chaude. Poser le couvercle.
4. Cuisson au four: env. 30 minutes. Ôter le couvercle. Finition au four: env. 20 minutes. Retirer, laisser tiédir un peu, sortir le pain de la cocotte, laisser refroidir sur une grille.