



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Bonbons aux pommes de terre

Ingrédients

1 petite pomme de terre
Environ 1 kg sucre à glacer

Tartinade au caramel, chocolat ou à la cannelle
Sucre à la cannelle ou sucre coloré

Préparation

Peler et couper la pomme de terre. Faire bouillir à feu moyen jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite. Égoutter les morceaux de pomme de terre et réserver dans un grand bol. Piler les pommes de terre. Ajouter la moitié du sucre et bien mélanger. Ajouter le reste du sucre pour obtenir une pâte. Sur une feuille de papier ciré, saupoudrer du sucre à glacer. Mettre la pâte sur le papier ciré et saupoudrer un peu de sucre à glacer sur la pâte. Rouler la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte de l'épaisseur d'un biscuit. Tartiner la pâte de votre tartinade préférée et rouler la pâte pour obtenir un billot. Emballer le billot dans le papier ciré et mettre au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Lors du service, enlever le papier ciré et couper le billot en morceaux minces. Au lieu de rouler la pâte, vous pouvez aussi prendre de petits morceaux de pâte et les rouler en boules avec vos mains. Rouler ensuite les boules dans le sucre à la cannelle ou le sucre coloré.