**Pain de pommes de terre**

**Ingrédients : 4 Pers.**

400 g de pommes de terre épluchées

700 g de farine

2 sachets de levure

4 c.à soupe d'huile d'olives

1 c.à soupe de sel

250 ml d’eau (eau de cuisson des pommes de terre)

**Préparation :**

Préparation 40 min

Cuisson 45 min

Pelez les pommes de terre, lavez-les et découpez-les en cubes. Mettez dans un faitout, couvrez d'eau et ajoutez quelques pincées de sel.

Laissez cuire à couvert environ 15 minutes à feu moyen jusqu'à ce que les patates soient cuites.

Prenez les pommes de terre avec une écumoire et laissez-les refroidir. Gardez l'eau du bouillon.

Prenez les sachets de levure et mélangez avec les 250 ml d'eau de bouillon tiède.

Écrasez les pommes de terre froides avec une fourchette dans une assiette. Dans le saladier, mélangez l'huile, la farine, la purée de pommes de terre et le reste de sel. Ajoutez-y la préparation de levure.

Battez la pâte (mixeur ou main). Laissez reposer environ 1 heure.

Préchauffez le four th.6 (180°C). Pétrissez la pâte à nouveau et mettez-la en forme de pain.

Posez sur un papier sulfurisé. Blanchissez la pâte avec de la farine et enfournez pendant 45 minutes.