



Purées

Purée de pommes de terre



50 min 20 min 30 min

0

228

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la purée de pomme de terre

1 kg **Pomme(s) de terre**
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
150 ml **Lait entier**
50 g **Crème fraîche**
épaisse
1 **Sel**
1 pincée(s) **Noix de**
muscade en poudre

Étape 1

Cuisson des pommes de terre

- 1 Disposer les pommes de terre (sans les avoir épluchées) dans une marmite d'eau froide et porter à ébullition.
- 2 Il est préférable de favoriser un départ à froid quand on cuit des pommes de terre.
- 3 Faire cuire pendant 30 minutes.
- 4 Vérifier la cuisson des pommes de terre en y plantant la lame d'un couteau.
- 5 Si la lame s'enfonce facilement c'est qu'elles sont cuites, dans le cas contraire poursuivre la cuisson pendant quelques instants.

Étape 2

Préparation de la purée et dressage

- 1 Éplucher les pommes de terre.
- 2 Passer les pommes de terre au presse-purée. Ajouter le jaune d'œuf, le lait, la crème, le sel et la noix de muscade. Bien mélanger avec une cuillère en bois.
- 3 Si la purée n'est pas dégustée tout de suite, la maintenir au chaud dans un bain-marie en la filmant au contact afin d'éviter qu'une croûte ne se forme, ou passer sur

toute la surface un morceau de beurre à l'aide d'une fourchette.