Purées

Purée de pois cassés au lard

1h15	15 min	1h	0	327
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

200 g **Pois cassés**
500 g **Pomme(s) de terre**
10 cl **Lait entier**
50 g **Beurre**
12 tranche(s) **Lard fumé**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des poids cassés et du lard

1. Laver les pois cassés et les faire cuire pendant une heure dans une casserole d'eau salée avec la moitié du lard.
2. Egoutter les pois cassés et le lard et les mixer ensuite ensemble sans trop insister. Il ne faut pas chercher à obtenir une préparation trop lisse.
3. Faire rapidement griller les tranches de lard dans une poêle anti-adhésive.

Étape 2

Préparation des pommes de terre et de la purée

1. Eplucher et couper le pommes de terre en morceaux de taille régulière.
2. Couper les légumes à la même taille afin d'obtenir une cuisson homogène et donc d'éviter de retrouver des morceaux trop cuits et d'autres pas encore.
3. Faire cuire les pommes de terre dans une casserole avec de l'eau salée pendant une vingtaine de minutes.
4. Egoutter les pommes de terre. Faire chauffer le lait.
5. Passer les pommes de terre au presse-purée et les

remettre dans la casserole. Saler et poivrer. Quand on réalise une purée avec des pommes de terre il ne faut pas la passer au mixer, on risquerait dans ce cas d'obtenir une purée épaisse et très collante.

6. Mettre la casserole à feu moyen et ajouter le lait en filet en remuant la purée constamment.
7. Ajouter les pois cassés.
8. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger encore. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.
9. Servir chaque purée avec une tranche de lard grillé.