



Purées

Purée de pommes de terre à l'huile d'olive



30 min 10 min 20 min **0** **329**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la purée

1.5 kg **Pomme(s) de terre**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
20 cl **Lait entier**
30 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la purée de pommes de terre

- 1 Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux de taille régulière.
- 2 Lorsque l'on réalise une purée, il est nécessaire de couper les légumes à la même taille, ce qui permet 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 bien 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.
- 6 Lorsque l'on réalise une purée avec des pommes de terre, il est déconseillé de la passer au mixer, on risquerait dans ce cas d'obtenir une purée épaisse et très collante.
- 7 Mettre la casserole à feu moyen et ajouter le lait en filet en remuant la purée constamment.
- 8 Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger encore. Ajouter l'huile et mélanger rapidement.

Étape 2

Dressage

- 1 Rectifier éventuellement l'assaisonnement et servir dans un saladier.