



Pommes de terre

Ecrasé de pomme de terre au parmesan et basilic



50 min 15 min 35 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

0

REPOS

326

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes de terre

680 g **Pomme(s) de terre**

1 **Eau**

2 **Gousse(s) d'ail**

2 c. à soupe **Huile d'olive**

120 g **Parmesan**

4 c. à soupe **Basilic**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Laver les pommes de terre puis les mettre dans une grande casserole. Les couvrir d'eau puis chauffer sur feu moyen.
- 2 Réduire le feu lorsque l'eau commence à bouillir et laisser mijoter sans couvrir sur feu moyen-doux pendant environ 15 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
- 3 Pour vérifier la cuisson des pommes de terre, planter la lame d'un couteau dans une pomme de terre : elles sont cuites si la lame ne rencontre pas de résistance et se retire facilement.
- 4 Egoutter les pommes de terre à l'aide d'une passoire.
- 5 Placer les pommes de terre sur une surface propre puis les écraser à l'aide d'une fourchette de façon à ce que la peau craque.

Étape 2

Préparation de l'écrasé de pommes de terre

- 1 Eplucher puis hacher l'ail à l'aide d'un presse-ail.

- 2 Chauffer l'huile dans une grande poêle sur feu moyen.
- 3 Ajouter les pommes de terre et l'ail puis cuire pendant 7-8 minutes jusqu'à légère coloration.
- 4 Faire sauter les pommes de terre à l'aide d'une spatule.
- 5 Râper le parmesan.
- 6 Ciseler finement le basilic à l'aide d'un couteau éminceur.
- 7 Parsemer les pommes de terre de parmesan sur feu doux puis le laisser fondre.
- 8 Retirer les pommes de terre du feu une fois que le parmesan a fondu.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les pommes de terre sur des assiettes de service puis parsemer de basilic et servir bien chaud.