

Accompagnements

Purée de pommes de terre vitelotte



45 min	15 min	30 min	0	268
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

 Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
purée de pommes de
terre Vitelotte**

800 g **Pomme(s) de terre**
30 cl **Lait demi-écrémé**
60 g **Beurre**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la purée vitelotte

- 1 Eplucher les pommes de terre avec un économe et les réserver dans un saladier d'eau.
- 2 Rincer les pommes de terre à l'eau claire et les transvaser dans une casserole remplie d'eau. Saler puis porter à ébullition.
- 3 Lorsque l'eau bout, baisser le feu et laisser cuire pendant 30 minutes.
- 4 Vérifier la cuisson des pommes de terre : planter la lame d'un couteau, si celle-ci s'enfonce sans résistance, c'est cuit.
- 5 Passer les pommes de terre dans une passoire pour les égoutter puis les remettre dans la casserole.
- 6 Placer la casserole sur feu doux et écraser les pommes de terre avec un fouet. Incorporer la moitié du beurre en mélangeant.
- 7 Dans une autre casserole, faire légèrement chauffer le lait. Incorporer le reste de beurre aux pommes de terre et mélanger.
- 8 Lorsque le lait est chaud, l'ajouter à la purée. Mélanger et réserver au chaud.