

Accompagnements

Purée de pomme de terre


35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

321

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

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

250 g **Pomme(s) de terre**
125 g **Beurre**
25 cl **Lait entier**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la purée

- 1** Dans une casserole, faire chauffer un grand volume d'eau avec les pommes de terre préalablement lavées. Les faire bouillir pendant plusieurs minutes.
- 2** Une fois cuites, les sortir de l'eau avec une écumoire. Réserver dans un saladier.
- 3** Avec un couteau d'office, éplucher les pommes de terre.
- 4** Disposer les pommes de terre dans un tamis posé sur un saladier, puis les écraser à l'aide d'une corne.
- 5** Ajouter le beurre et l'incorporer avec une maryse.
- 6** Faire chauffer le lait pendant 1 minute au micro-ondes puis l'incorporer à la purée.
- 7** Mélanger avec un fouet puis avec le mixeur plongeant, pour rendre la préparation homogène.
- 8** Saler et mélanger de nouveau au fouet.