Guillaume Gomez

Accompagnements

Purée de pomme de terre

35 min	15 min	20 min	0	321
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**