

# *Ecrasé de pommes de terre*

*Pour 6 personnes*

*Préparation : 20 min – Cuisson : 45 min*

## *Ingrédients :*

- 1.5kg de pommes de terre pour purée*
- 1/2l de lait entier pour la cuisson*
- 15cl de lait entier (dans la purée)*
- 4cs de crème fraîche*
- 6cs d'huile d'olive*
- 2 gousses d'ail*
- Parmesan*
- Sel & poivre*



*Ustensiles spécifiques : un cercle à pâtisserie de 8cm de diamètre, un presse-purée*

*www.lesdelicesabelle.fr*

## *Réalisation :*

- Eplucher les pommes de terre et les couper en gros dés.*
- Eplucher et dégermer l'ail.*
- Faire cuire les pommes de terre dans le lait entier + de l'eau bouillante salée avec l'ail pendant environ 15 min jusqu'à ce que la pointe d'un couteau traverse facilement.*
- Egoutter et les mettre dans un saladier.*
- Ecraser avec un presse-purée.*
- Incorporer ensuite l'huile d'olive, la crème fraîche et le lait.*
- Saler et poivrer.*
- Répartir la purée dans les cercles à pâtisserie dressés sur une assiette.*
- Parsemer de parmesan.*
- Retirer délicatement les cercles à pâtisserie.*
- Arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.*
- Au moment du repas, enfourner 15 min, juste le temps de réchauffer les pommes de terre et de faire dorer le fromage.*

*Bon appétit !!!!*

*Cet accompagnement peut également être préparé la veille et réservé jusqu'au moment de réchauffer au four.*