

Purée maison

Pour 4 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 1kg de pommes de terre pour purée*
- 8cl de lait*
- 50g de beurre*
- 1 gousse d'ail*
- Sel & poivre*



Ustensiles spécifiques : un presse-purée et une casserole.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Eplucher les pommes de terre et les couper en deux.*
- Eplucher et dégermer l'ail.*
- Faire cuire les pommes de terre à la vapeur avec l'ail pendant environ 20 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 le beurre progressivement puis le lait, pour détendre la purée jusqu'à consistance souhaitée.*
- Saler et poivrer.*

Bon appétit !