

PURÉE DE POMMES DE TERRE

Avril 2008 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair farineuse
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 50 g de beurre
- ★ 1 cuillère à café d'huile de noix
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Presse-purée/Moulin à légumes, Égouttoir

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,65 € (soit 0,41 € par personne)



Recette :

Éplucher les pommes de terre, les couper en quatre. Porter à ébullition une grande casserole contenant un litre et demi d'eau, ajouter le gros sel et les pommes de terre, les cuire 20 minutes. Les égoutter et les passer au presse-purée, moulin à légumes ou tamis (jamais au mixer qui rend la purée élastique et collante). Faire bouillir le lait. Ajouter le beurre en petits dés à la purée en mélangeant régulièrement, puis le lait bouillant, saler, poivrer et bien mélanger. Remettre dans une casserole et réchauffer à feu doux 5 minutes en tournant.

Maintenir au chaud au bain-marie si la consommation n'est pas immédiate. Au dernier moment incorporer l'huile de noix, bien homogénéiser et servir aussitôt bien chaud. Peut se servir pratiquement avec toutes les viandes grillées ou en sauces, les gibiers, les volailles, les poissons sous toutes leurs formes de cuisson, ...

i Comme variétés de **pommes de terre**, on peut utiliser de la *Bintje*, de la *Monalisa*, de l'*Agria*, parmi les espèces les plus courantes à chair farineuse. On peut remplacer l'huile de noix par une grosse pincée de noix de muscade fraîchement moulue, et le lait par 20 cl de crème fraîche, épaisse ou fleurette (elle n'en sera que plus onctueuse, mais aussi plus calorique !).