

PUREE DE POMMES DE TERRE



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 4-6 personnes

- 1 kg de pommes de terre à purée* - 100 ml de lait - 50 g de beurre - noix de muscade - sel, poivre du moulin

1. Epluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes de 2 à 3 cm de côté, rincez-les à l'eau froide et déposez-les dans le panier vapeur. Ajoutez 500ml d'eau dans la cuve, le panier vapeur, et lancez le programme VAPEUR pour 30 mn. A la fin du programme, vérifiez que vos pommes de terre sont bien cuites, sinon prolongez la cuisson.

2. Videz l'eau de cuisson, ajoutez le batteur à blancs, les pommes de terre et le reste des ingrédients. Mixez la purée en mode EXPERT 1mn30/vitesse 3. Ajoutez du temps et/ou un peu de lait selon la texture désirée.

Astuce du chef :

*Le poids indiqué se rapporte aux pommes de terre pelées. La variété des pommes de terre est primordiale : choisissez de préférence des Agata ou des Bintje. Le temps de cuisson peut varier selon le type de pommes de terre utilisé.

