

Purée de pommes de terre

Préparation: 40 minutes - Cuisson: 45 minutes

Ingrédients:

- 50 cl de lait Juste & Vendéen
- 1 kg de pommes de terre
- 100 g de beurre
- Noix de muscade
- Sel, poivre
- Gros sel

Étapes:

- 1) Dans une cocotte, faites bouillir 2L d'eau additionnée de deux cuillères à café de gros sel.
- 2) Épluchez, lavez les pommes de terre et plongez-les 25 minutes dans la cocotte (vérifiez la cuisson en les piquant avec la pointe d'un couteau, elles sont prêtes lorsque la pointe pénètre sans forcer).
- 3) Passez les pommes de terre encore très chaudes au moulin à légumes.
- 4) Avec un fouet, montez la purée en ajoutant le beurre, puis le lait bouillant, petit à petit, jusqu'à la consistance désirée.
- 5) Salez, poivrez selon votre goût. Ajoutez un peu de noix de muscade si vous désirez. Mélangez.