

Ecrasé de pommes de terre à l'ail et au persil



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients

- pommes de terre
- 1 verre de lait
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de persil
- 1 pincée de noix de muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez les pommes de terre, couvrez-les d'eau, salez. Ajoutez de la noix de muscade et le verre de lait. Laissez cuire une bonne vingtaine de minutes.
- 2 Hachez finement l'ail et le persil. Mettez-les dans un bol avec une cuillère à soupe d'huile d'olive. Poivrez.
- 3 Egouttez les pommes de terre dans un saladier. Ecrasez-les au presse-purée et ajoutez un peu de lait pour rendre l'écrasé plus onctueux.
- 4 Ajoutez la préparation à base de persil et d'huile. Mélangez délicatement.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

