

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffes



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Un plat raffiné mais rapide à préparer.

Recette proposée par : Sandra Heraud

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'huile de truffe
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- sel, poivre

Préparation

- 1 Epluchez et lavez les pommes de terre.
- 2 Faites-les cuire à la vapeur.
- 3 A l'aide d'un presse-purée, écrasez les pommes de terre en y ajoutant la ciboulette et les deux sortes d'huile. Assaisonnez, mélangez bien et aidez-vous de mini cerclage pour servir. Dégustez!

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

