

Ecrasé de pommes de terre ail et romarin



Accompagnement **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 45 mn

Repos : 30 mn

Cuisson : 1 h

Délicieux avec un gibier !

Ingrédients

- 2 kg de pommes de terre
- 300 ml de lait
- 2 gousses d ail
- 1 branche de romarin
- sel
- poivre
- beurre

Préparation

- 1 Laver et éplucher les pommes de terre.
- 2 Les faire cuire dans une casserole d'eau salée.
- 3 Quand elles sont presque cuites, faire bouillir le lait avec les gousses d'ail (épluchées et écrasées) et la branche de romarin.
- 4 Laisser infuser 30 minutes puis retirer l'ail et le romarin.
- 5 Ecraser les pommes de terre au presse-purée (celui à main de préférence). Ajouter le lait, le beurre, le sel et le poivre. Mélanger bien.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbe avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

