

## 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

