

## Ecrasé de pommes de terre et de topinambours



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 30 mn

*A essayer pour apprécier la saveur particulière du topinambour.*

### Ingrédients

- 6 pommes de terre
- 2 topinambours
- 1 cs fromage fouetté échalotes et ciboulette
- 1 peu de beurre
- 1 peu de lait
- sel

### Préparation

- 1 Pelez et lavez vos légumes.
- 2 Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 30 minutes.
- 3 Une fois la cuisson terminée, égouttez-les et réduisez-les en purée.
- 4 Ajoutez le lait puis le beurre et enfin le fromage fouetté. Mélangez et servez aussitôt.

Proposé par



**Audrey**

Amatrice de recettes simples et de chocolat ! Rendez-vous sur mon blog [Bleu indigo et chocolat chaud](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

