

## Purée de pommes de terre à l'huile d'olive



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Choisissez des pommes de terre à chair farineuse. Cette recette a été élaborée par Jean-Pierre Coffe, dans son livre « Ce que nous devons savoir sur la pomme de terre », aux éditions Plon.*

### Ingrédients

- 500 g de pommes de terre à purée
- 1 verre de lait
- 15 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- 0,5 branche de romarin frais

### Préparation

- 1 Épluchez les pommes de terre, lavez-les, mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide salée, ajoutez le romarin, portez à ébullition pendant 20 minutes.
- 2 Égouttez les pommes de terre puis passez-les au moulin à légumes, avec une grille fine.
- 3 Remettez la purée sur le feu, incorporez l'huile d'olive en travaillant très énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Quand l'huile est bien incorporée, ajoutez le lait bouillant et mélangez.
- 5 Visez dans un plat et servez.

Proposé par

**Pommes de terre de France**



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur [www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com) et toutes les infos sur la pomme de terre sur [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com)

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

