Purée mousseline

Accompagnement Moyen

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 cuillère à soupe de beurre
- 100 g de crème liquide
- 1 cuillère à soupe de gros sel
- sel fin
- 0,5 verre de lait (10 cl)

Préparation

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide avec le gros sel, portez à ébullition et laissez cuire pendant 20 minutes.
2. Égouttez les pommes de terre puis passez-les au moulin à légumes, avec la grille fine.
3. Desséchez la purée dans une casserole sur feu doux en remuant avec une cuillère en bois. Ajoutez le beurre, le lait et la crème fouettée en chantilly.
4. Rectifiez l'assaisonnement, mais rappelez-vous que les pommes de terre ont été salées à la cuisson.
5. Au bout d'une minute, la purée se décolle du fond et des parois de la casserole. Retirez-la du feu et versez-la dans un plat pour servir.

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 et toutes les infos sur la pomme de terre sur 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