



PLAT PRINCIPAL

POMMES MOUSSELINE



★★★★★ (68)

30 MINUTES

METS PRINCIPAL POUR 2 PERSONNES / GARNITURE POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 500 g** de pommes de terre à chair farineuse
- 1 dl** lait
sel & noix de muscade
- 30 g** de beurre
- ½ dl** de crème

PRÉPARATION

- 1 Éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux. Les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Faire chauffer le lait et assaisonner avec du sel et de la noix de muscade.
- 2 Faire chauffer le lait et assaisonner avec du sel et de la noix de muscade. Faire passer les pommes de terre encore chaudes au passe-vite.
- 3 Répartir le beurre dessus et bien mélanger. Incorporer la crème à moitié battue à la fin.

ASTUCE

- Préparez la double quantité et utilisez la deuxième partie pour un autre menu comme petits nids de purée de pommes de terre .