



 cookwithmoris

PURÉE DE POMMES DE TERRE CRÉMEUSE

• INGRÉDIENTS •

- 600g de pommes de terre épluchées et coupées
- 250ml de lait entier • 3 c-à-s de lait entier en poudre
- 60ml crème de cuisson • 3 c-à-s de thym
- 2 c-à-s d'ail râpé • 1 c-à-s d'oignon en cubes • Fromage
- Chapelure de pain • Persil finement hâché
- 1 c-à-s de beurre • Sel • 1 litre d'eau

• COMMENT CUISINER •

1. Épluchez, coupez et faites bouillir les pommes de terre dans 1 litre d'eau et 1 c-à-c de sel. Laissez cuire pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que vous puissiez écraser un morceau.
2. Egouttez l'eau et écrasez les pommes de terre.
3. Dans une poêle beurrée, faites revenir le thym et l'ail pendant environ 10-15 secondes.
4. Ajoutez les oignons et faites-les cuire environ 20-30 secondes.
5. Ajoutez la purée de pommes de terre et mélangez bien .
6. Dans une tasse, mélangez le lait entier et le lait en poudre, ajoutez-les aux pommes de terre et mixez le tout. Faites cuire pendant environ 2 minutes à feu doux.
7. Incorporez la crème de cuisson et ajustez le sel en conséquence. Faites cuire pendant 2 minutes supplémentaires.
8. Transférez les pommes de terre dans des ramequins individuels, parsemez le fromage sur le dessus.
9. Garnissez avec un mélange de chapelure et de persil.
10. Préchauffez le four à 180 degrés et enfournez pendant environ 15 minutes.

Notes :

1. Si vous voulez sauter la partie cuite au four, ajoutez moins de lait liquide à l'étape 6.
2. Vous pouvez choisir de servir cette recette dans un seul plat plutôt que dans des ramequins individuels.

