

Écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

|

Recette pour 4



Description

Une technique rapide très pratique à la maison

L'astuce du chef

Démarrez toujours la cuisson des pommes de terre dans une eau froide, cela vous permettra de garder le contrôle sur la cuisson et d'empêcher les pommes de terre de se gorgier d'eau.

Ingrédients

Pour l'écrasé de pommes de terre ratte à l'huile de truffe

- 600 Gr Pommes de terre ratte
- 5 Ml Huile de truffe
- 50 Ml Crème 35%
- 50 Gr Beurre
- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Mise en place

Coupez les pommes de terre en morceaux et placez-les immédiatement dans une casserole d'eau froide.

Préparation de l'écrasé de pommes de terre

Portez à ébullition la casserole d'eau avec les pommes de terre. Réduisez le feu et bien saler l'eau de

cuisson (généreusement). Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 30 minutes. Égouttez bien. Remettez les pommes de terre dans la casserole et écrasez-les délicatement à la fourchette, le beurre, la crème et l'huile de truffe. Salez et poivrez.

Bon appétit!