

Purée de pommes de terre à l'ail rôti

Recette pour 4



Description

La traditionnelle purée de pommes de terre agrémentée d'ail rôti.

L'astuce du chef

Nous vous proposons une purée de pommes de terre avec la sorte "PDT Jaune". vous pouvez choisir la sorte qui vous convient, attention, suivant la grosseur la cuisson peu varier.

Le plus important dans la cuisson des PDT c'est de bien saler son eau et surtout de démarrer la cuisson dans une eau froide.

Ingrédients

Purée de pomme de terre

- 450 Gr Pommes de terre yukon gold
- 200 Ml Lait
- 6 Gousse(s) Ail
- 50 Gr Beurre
- 0.25 Cuil. à thé Noix de muscade

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes. Épluchez les gousses d'ail, écrasez-les, posez-les sur une feuille d'aluminium avec un filet d'huile. Refermez la feuille d'aluminium et placez-la dans le four pour 15 minutes.

Purée de pommes de terre

Plongez les cubes de pomme de terre dans une casserole d'eau froide salée (10% de sel au volume d'eau).

Portez le tout à ébullition, une fois que vous serez capable de transpercer la pomme de terre facilement avec la pointe d'un couteau, égouttez-les.

Passez la chair de pomme de terre et l'ail rôti dans le moulin à légumes. Transférez la purée dans une casserole, retournez sur un feu doux, ajoutez le lait, le beurre, assaisonnez de sel, poivre et muscade.

Bon appétit!