

Purée maison

30 min · 4 personnes



INGRÉDIENTS

1000 g de pommes de terre (les variétés à chair farineuse comme les Bintje fonctionnent à merveille)

100g de beurre

Sel et poivre

Un peu de muscade (facultatif, mais ça donne un super goût !)

ON PASSE EN CUISINE

1. Commencez par éplucher les pommes de terre à l'aide d'un économe et placez-les dans une casserole. Couvrez-les d'eau froide et ajoutez une bonne pincée de sel.
2. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter pendant environ 15-20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un couteau.
3. Une fois cuites, égoutte les pommes de terre et laissez-les reposer quelques minutes pour évaporer l'excès d'eau.
4. Munissez-vous de votre presse-purée favori et écrasez les pommes de terre en purée.
5. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
6. Salez et poivrez à votre goût. Si vous le souhaitez, ajoutez une pincée de muscade pour donner un petit coup de peps à votre purée. Voilà, votre purée est prête !
7. Servez-la bien chaude, en accompagnement de vos plats préférés. Elle se marie parfaitement avec des viandes, du poisson ou même des légumes.