

Purée de pommes de terre



Préparation : 30 min

Ingrédients

- 1,2 kg de pommes de terre
- 2-3 dl de lait chaud
- 80g de beurre
- sel et muscade à volonté

Préparation

Choisir des pommes de terre qui se défassent bien. Les couper en morceaux et les mettre cuire dans de l'eau froide salée. Cuire environ 30 min. Ecraser au presse-purée ou au pilon. Ajouter le beurre et le lait chaud et bien fouetter. Servir sur un plat chaud.

Cuisine & traditions au Pays de Fribourg. Editions La Sarine