

# 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*