

Purée de pommes de terre



Pour 4 à 5 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : environ 35 min

Ingrédients

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

Préparation

Choisir des pommes de terre qui se défassent bien.

Les couper en morceaux et les 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.

Assaisonner avec le sel et la muscade.

Servir sur un plat chaud.

Recette tirée du livre : « Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg ». Editions la Sarine.