

POMME MOUSSELINE ET POMME PUREE

- **Type de plat :** Garniture
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 10 min
- **Temps de cuisson :** 20 min
- **Calories :** Elevée



Ingrédients pour 4 personnes

POMME MOUSSELINE :

- 500 g de pomme de terre Bintje
- 15 g de beurre
- ½ verre de lait (10 cl)
- 100 g de crème liquide
- 1 càs de sel fin

POMME PUREE :

- 500 g de pomme de terre Bintje
- 125 g de beurre
- ½ verre de lait (10 cl)
- 1 càs de sel fin

Etapes de préparation

POMME MOUSSELINE :

1. Épluchez les pommes de terre, lavez-les, mettez-les à cuire dans une casserole d'eau froide avec le gros sel, portez à ébullition, laissez cuire 20 minutes.
2. Égouttez ; passez au moulin à légumes, grille fine. Desséchez la purée dans une casserole sur feu doux en remuant avec une cuillère en bois.
3. Ajoutez le beurre, le lait, la crème fouettée en chantilly. Rectifier l'assaisonnement, sachant que les pommes de terre ont été salées à la cuisson. Au bout d'une minute, la purée se décolle du fond et des parois de la casserole ; retirez-la du feu et versez-la dans le plat de service tenu au chaud.

POMME PUREE :

4. La purée traditionnelle se prépare à l'identique en remplaçant la crème par 125 g de beurre que l'on incorpore au fouet, morceau par morceau, en alternant avec un peu de lait chaud.

