



Ecrasé de pomme de terre et de brocolis

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 3/4 personnes

- 350 gr de pommes de terre à purée
- 500 gr de brocolis soit 240 gr en bouquets
- 100 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 100 ml de lait 1/2 écrémé
- 20 gr de beurre à 41 % de mg
- sel, poivre

Eplucher les pommes de terre, les laver et les couper en cubes.

Fixer le fouet sur les couteaux.

Mettre les pommes de terre et les bouquets de brocolis dans le bol du robot. Verser le lait et la crème, saler, poivrer et programmer 20 min, 100°, vit 2.

En fin de cuisson rajouter le beurre et programmer 30 s, 80°, vit 3.

Débarrasser le bol de l'écrasé de pommes de terre et servir chaud.