

POMMES DE TERRE ECRASEES (Cookeo)



Ingrédients :

- 1,2 kg de pomme de terre pour purée
- 120 g de beurre
- 160 ml d'eau
- 3 c à s de crème
- 1/2 c à c de muscade
- sel, poivre
- lait

Préparation :

- éplucher et couper les pommes de terre en cubes
- Mettre tous les ingrédients dans la cuve sauf le lait
- Mettre en cuisson sous pression 10 minutes
- écraser les pommes de terre au presse purée
- puis ajouter du lait pour avoir la texture que vous souhaitez

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations

THERMOMINOUX 2019

<http://thermominoux.over-blog.com>