



Purée de pommes de terre maison

02/04/2019 à 12h34

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 45 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 kg de pomme de terre
- 20 cl de lait
- Crème fraîche
- Muscade

Préparation :

- Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair.
- Passez-les alors au moulin à légumes.
- Ajoutez le lait pour délayer jusqu'à la consistance souhaitée, la crème fraîche pour l'onctuosité et un peu de muscade râpée.
- Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.