



ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

Ingrédients principaux

- 800 grammes de pommes de terre
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- 1 feuille de laurier (facultatif)
- Sel, poivre

Pour l'écrasé de pommes de terre au beurre

- 100 millilitres de lait
- 1 cuillère à soupe de beurre

Pour l'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

- 96 millilitres de lait
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Épluchez les pommes de terre et l'ail. Nettoyez-les sous l'eau du robinet.

Écrasez la gousse d'ail. Coupez les pommes de terre en gros cubes et débarrassez le tout dans une casserole. Versez de l'eau froide (ou du bouillon maison) à hauteur avant d'ajouter le laurier.

Allumez la plaque de cuisson au maximum et faites cuire le tout pendant environ 20 minutes. Une fois l'ébullition atteinte, poursuivez la cuisson à feu moyen.

Lorsque les pommes de terre sont tendres, égouttez-les, puis retirez le laurier et l'ail.

Transvasez de nouveau les féculents cuits dans la casserole, hors du feu. Ajoutez-y le beurre ou l'huile d'olive.

Faites chauffer le lait quelques secondes au micro-ondes, puis ajoutez-le au mélange.

Salez, poivrez, puis écrasez le tout à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée.

Pour obtenir une purée, mixez à l'aide d'un mixeur ou d'une girafe. Vous pouvez ajouter un peu de lait chaud si vous préférez une texture plus liée.

Rectifiez l'assaisonnement si besoin.

Cet écrasé de pommes de terre accompagnera volontiers votre poulet rôti dominical. Pour un maximum de saveurs, nappez votre purée avec le jus de cuisson de la volaille...