



Purée De Pomme De Terre

Patates Püresi



4 pommes de terre moyenne
1 cuillère à soupe de beurre
1 tasse à thé de fromage râpé
1 tasse de lait
1 tasse d'eau
½ cuillère à café de poivron noir
½ cuillère à café de sel

- # Épluchez les pommes de terre, coupez à la taille d'une noisette. Prenez dans une petite casserole creux, rajoutez de l'eau puis placez à moyenne température.
- # Quand il est au point de bouillir, rajoutez du lait. Mélangez régulièrement pour que les pommes de terre s'écrase.
- # Quand les pommes de terre deviennent complètement lisse, rajoutez du sel et du poivron noir et retirez du four. Rajoutez rapidement du beurre et du fromage râpé. Mélangez.
- # Servez en forme de garniture à côté des plats de viande.

N-B: Il n'est pas conseillé de faire le bouilli dans le lait complètement car il peut se coller à la casserole.