

# Iucullus succullus

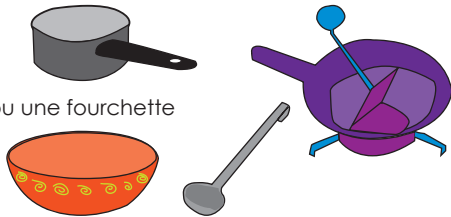


## PURÉE DE POMMES DE TERRE

Préparation : 10 minutes  
Cuisson : 20 minutes  
(Pour 4 personnes)

Les ustensiles :

- 1 casserole
- 1 presse-purée ou une fourchette
- 2 saladiers
- 1 louche



Les ingrédients :

- 500 g de pommes de terre (bintje, monalisa ou charlotte)
- 50 g de beurre
- 1 litre de lait
- sel, poivre
- noix de muscade
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier



Épluche les pommes de terre. Lave-les sous l'eau froide et coupe-les en gros morceaux. Ne lave pas les morceaux, tu enlèverais l'amidon.

Verse le lait dans une casserole : mets dedans un peu de noix de muscade, le thym et le laurier.

Lorsque le lait bout, ajoute les morceaux de pommes de terre, baisse le feu et mets un couvercle.

Au bout de 20 minutes environ, enfonce une lame de couteau dans un morceau de pomme de terre.

Si tu ne trouves pas de résistance, les pommes de terre sont cuites, sinon prolonge la cuisson de quelques minutes. Égoutte les pommes de terre dans une passoire en récupérant le lait dans un saladier.



Verse les pommes de terre dans un saladier. À l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette, écrase les pommes de terre. Ajoute du sel et du poivre.

Ajoute le beurre coupé en dés et mélange jusqu'à ce qu'il fonde. Ajoute du lait de cuisson petit à petit, avec une petite louche, en mélangeant sans arrêt.

Selon la qualité des pommes de terre et la consistance que tu aimes, tu peux avoir besoin d'un peu plus de lait.

Mieux vaut préparer la purée au dernier moment, c'est toujours meilleur.