

Purée de pommes de terre et de chou-fleur (Bedon Gourmand)

Ingrédients

- 4 pommes de terre
- 1 1/2 tasse de chou-fleur défait en bouquets
- 2 gousses d'ail
- 1/4 tasse de crème 35%
- 2 c. à table de beurre
- Sel et poivre
- **Sel d'ail (notre ajout)**

Préparation

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire 4 pommes de terre coupées en cubes, le chou-fleur et les 2 gousses d'ail coupées en 2, le germe enlevé. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Égoutter et réduire en purée en ajoutant la crème et le beurre.
3. Saler et poivrer.

Portions: environ 4

Source: [Délices et Confession](#)