

PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX POIREAUX

Ingrédients :

- 4 tasses (environ 600 g) de pommes de terre non pelées (*j'ai pelé*) et coupées en cubes
- 3 tasses (250 g) de poireaux tranchés
- *1-2 gousses d'ail pelées et tranchées en deux (mon ajout)*
- ¼ tasse (60 g) de beurre
- ½ tasse (125 ml) de crème 35 % (*mis de la 15 %/un mélange laitier à cuisson 5% ferait aussi l'affaire*)
- ½ tasse (125 ml) de lait
- Sel et poivre

Préparation :

1. Dans une casserole, cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée avec les poireaux tranchés et l'ail jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter. (*La cuisson devrait prendre environ 15-20 minutes.*)
2. Remettre les pommes de terre et les poireaux dans la casserole. Ajouter le beurre, la crème et le lait. Saler et poivrer. Couvrir et laisser mijoter doucement, environ 5 minutes.
3. À l'aide d'un pilon, écraser les pommes de terre. À l'aide d'un batteur électrique, réduire le mélange en purée.
4. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir.

Source : Complètement poireau

<https://www.completementpoireau.ca/puree-pommes-terre-aux-poireaux/puree-pommes-terre-aux-poireaux>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 25 octobre 2023

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2023/10/puree-de-pommes-de-terre-aux-poireaux.html>