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)
- 1/4 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 <u>doucement</u>, 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