PURÉE AUX CÈPES

Plats et accompagnements



6 personnes | 30 min | 1,4€ / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 1500g de Pommes de terre
- 5 CàS d'Huile d'olive aux cèpes **(Réf : 178)**
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 60 à 70dl de lait
- 40cl d'Eau
- 75g de Beurre

PRÉPARATION

1. Eplucher et laver les pommes de terre. Les faire cuire à la cocotte minute pendant 15 minutes.
2. Quand les pommes de terre sont cuites, avec un batteur électrique ou un presse purée, les réduire en purée.
3. Ajouter le beurre et le lait bouillant. Continuer de battre ou bien mélanger. Arrêter de verser le lait, une fois atteinte la consistance désirée.
4. Ajouter l'huile d'olive aux cèpes, saler et poivrer à votre goût.