PUREE DE POMMES DE TERRE DE JOEL ROBUCHON

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1kg de pommes de terre,
- 250grs de beurre (il m'arrive dans mettre un peu moins)
- 20 à 30 cl de lait (je n'en mets que 10cl, sinon, je la trouve trop liquide)
- sel

Préparation :

- Faire bouillir une casserole d'eau, quand elle bout, la saler.

- Epluchez les pommes de terre, et lavez les. Les couper en morceaux et les mettre dans l'eau bouillante salée.

- Lorsqu'elles sont cuites, les égoutter et les passer au presse-purée, ou les écraser avec une fourchette.

- Remettre les pommes de terre dans une casserole sur le feu et travailler à la cuillère en bois environ 4 à 5 minutes, pour que leur chair s'assèche.

- Puis, je mets la purée dans mon robot kitchenaid et j'ajoute le beurre coupé en dés, en mélangeant énergiquement avec le batteur plat, si vous n'avez pas de robot kitchenaid ou autre, il faudra faire cette opération à la force de votre poignet. Ne pas laisser simplement fondre le beurre, il faut le mélanger vite.

- Faire bouillir le lait et verser très chaud sur la purée, tout en tournant, jusqu'à ce qu'il soit absorbé.

- votre purée est prête, bon appétit !!

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »