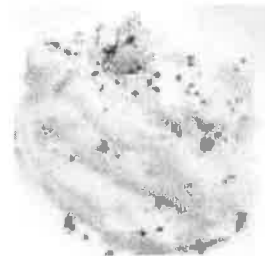




# Pommes de terre en purée



## Les ingrédients

- 1 kilo et demi de pommes de terre
- 4 décilitres de lait
- 20 grammes de beurre
- sel
- muscade

## Les ustensiles

- une grande casserole
- une cuiller à café
- un "passe-vite" ou un pilon
- une spatule en bois ou un fouet
- un grand bol



## Les actions

- remplir à moitié la marmite d'eau
- ajouter une c. c. de sel
- faire bouillir l'eau
- laver les pommes de terre
- ajouter les pommes de terre lorsque l'eau bout
- cuire à couvert 30 à 40 minutes
- égoutter les pommes de terre et les peler
- passer les pdt au passe-vite ou les écraser au pilon
- chauffer le lait
- verser le lait chaud sur les pdt
- remettre sur un petit feu et ajouter le beurre
- assaisonner avec 1/2 c. c. de sel et de la muscade
- bien travailler avec la spatule en bois ou le fouet.
- dresser dans un grand bol
- décorer à volonté et servir



BON APPETIT !

