

Purée de pommes de terre

4 pers | 22 mn

Les **ingrédients**

- 1 L eau
- 750 g de pommes de terre
- 90 ml de lait
- 1 c.à s. d'huile d'olive
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- Sel

La **recette**

Etape 1

Eplucher vos pommes de terre et les couper en dés de 2cm.
Verser l'eau dans votre bol, déposer vos pommes de terre dans le panier de cuisson et les insérer dans le bol. Lancer une cuisson vapeur de 15 min

Etape 2

Une fois vos pommes de terre cuites, sortir le panier du bol et vider l'eau du bol. Ajouter vos pommes de terre, l'huile d'olive, le lait, la noix de muscade râpée et le sel, dans le bol.

Etape 3

Placer le fouet sur les lames. Mixer.
Servir la purée, immédiatement.