

## PURÉE DE POMMES DE TERRE



*Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 50mn - Nombre de portions: 4*

### Ingrédients:

- 1kg Pommes de terre farineuses
- 1cc Sel
- 400g Lait
- 30g Beurre

### Préparation:

- Placer le fouet: Eplucher et couper en morceaux le kilo de pommes de terre. Le placer dans le bol ajouter les 400g de lait puis la cc de sel. Cuire 30 min / 95° / sens Inverse/ vitesse 1.
  - Ajouter les 30g de beurre mixer 40 sec / vitesse 4.
- Retirer le fouet et servir chaud