

Purée de pommes de terre à l'ail confit |

Recette pour 4 personnes

Description

Purée de pommes de terre onctueuse, beurrée, avec un goût d'ail caramélisé et doux.

L'astuce du chef

Assurez-vous d'avoir une bonne qualité de pommes de terre pour votre purée.

La Yukon Gold est un coup sûr, car c'est très standard, pas très cher et de bon goût. On peut la considérer comme une passe partout.

Aussi, il est impératif de garder un peu de chaleur à l'intérieur de la purée tout en mélangeant.

Si lors de la confection, la purée refroidit trop, vous risquez de la corner, consistance caoutchouteuse.

Ingrédients

Purée de pommes de terre

- 500 Gr Pommes de terre yukon gold
- 1 Tête(s) Ail
- 125 Ml Lait
- 50 Gr Beurre

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Mise en place

Dans un four préchauffé, faites rôtir doucement les moitiés d'ail à 350F pendant 30 minutes,

jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Assurez-vous de les couvrir généreusement d'huile d'olive.

Une fois épluchées et coupées en quartiers, couvrir les pommes de terre d'eau froide,

portez à ébullition, ensuite baisser à feu moyen pendant 20 minutes.

Assurez-vous d'une bonne cuisson avec la lame d'un couteau

Écrasez doucement les pommes de terre avec un presse purée. Portez le lait à une température moyenne, y mettre l'ail rôti et mélanger le tout. Versez le tout dans l'écrasé de pommes de terre graduellement avec le beurre.

ajoutez Sel et poivre au goût.

Bon appétit!