

Starfrit : Pommes de terre pilées, ciboulette fraîche, crème sûre au sirop d'érable

Recette pour 4 personnes



Description

Une recette classique au Québec, très prisée, qui accompagne beaucoup de plat en cette période hivernale qui s'en vient. Accompagnez de votre : <https://www.starfrit.com/en/electric-rotato-express>
Cela vous permettra d'éplucher les pommes de terre

Ingrédients

Pomme de terre

- 8 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 0.50 Tasse(s) Lait
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 2 Cuil. à soupe Beurre
- 0.25 Cuil. à thé Noix de muscade
- Sel et poivre

Crème sûre

- 2 Tasse(s) Crème sûre
- 10 Brin(s) Ciboulette
- 3 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Épluchez les pommes de terre, coupez-les en cubes. Ciselez finement la ciboulette.

Pommes de terre pilées

Plongez les cubes de pomme de terre dans une casserole d'eau froide salée (10% de sel au volume d'eau). Portez le tout à ébullition, une fois que vous serez capable de transpercer la pomme de terre facilement avec la pointe d'un couteau, égouttez-les. Dans un bol, ajoutez les assaisonnements (ail, muscade, sel, poivre), bien écraser à la fourchette l'ensemble des pommes de terre. Ajoutez le lait, bien mélanger, assurez-vous du bon assaisonnement.

Crème sûre

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients ensemble, rectifiez l'assaisonnement au besoin.

Montage

Dans un bol, déposez la patates pilées et dessus ajoutez une belle cuillère de crème sure, donnez deux ou trois tours de moulin à poivre sur l'ensemble.

Bon appétit!