



PURÉE DE POMMES DE TERRE

INGRÉDIENTS

- 1 kg pommes de terre
- 350 g lait Fairebel
- 50 g beurre Fairebel
- 100 g fromage à pâte molle Fairebel

Éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux.

Cuire ensuite les pommes de terre avec le lait en remuant constamment.

Après environ 25 minutes, vérifier si les pommes de terre sont bien cuites.

Écraser la chair des pommes de terre à l'aide d'un presse-purée.

Détailler le fromage et le lait Fairebel en petits dés et les incorporer à la purée.

