

Purée de Pomme de Terre et Roquette Mixée

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg (pour purée)
- CRÈME FRAÎCHE	10 cl
- LAIT	10 cl
- ROQUETTE (SALADE)	3 poignées
- BEURRE	1 noix
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez les pommes de terre est faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis passez-les au presse-purée.
- Dans un bol, mixez (au mixeur plongeur) le lait, la crème et la roquette ciselée. Poivrez.
- Intégrez ce mélange « vert » à la purée puis assaisonnez de muscade. Homogénéisez.
- Servez sans attendre.

