

Recette de la purée maison façon Dominique.

Une purée maison, c'est tellement simple mais tellement bon !

Ma recommandation à toi cuisinier en herbe : je te conseille de préparer cette recette avec la présence d'un adulte proche de toi.

Voici la liste des produits qu'il te faut pour 4 personnes :

environ 1 Kg de pommes de terre brutes soit 850 g pelées soit 10 à 12 tubercules. Je te conseille la variété : Bintje. De préférence, celles de l'automne dernier qui sont aujourd'hui « ridées et germées » dites anciennes. A défaut, tu prends celles du commerce. D'ici quelques semaines tu trouveras la pomme de terre nouvelle qu'il te faudra oublier au départ pour la purée. Cette dernière serait sans saveur, trop fade.

Ensuite, il te faut du lait entier - du beurre [selon ton goût] et en fin de la fleur de sel.

Début des étapes

1 – Tu épluches les pommes de terre en présence d'un adulte [les épluchures, tu les donnes aux poules ou tu les recycles dans le composteur ou même si tu fais de grosses épluchures comme moi avec un couteau, tu peux faire un essai de plantation dans un pot de fleurs si tu as conservé le germe ou petite pousse, petite tige qui sort au printemps] puis

2 – tu laves les pommes de terre et

3 – tu les coupes en quartiers puis

4 – tu les mets à cuire dans un volume d'eau salée sur feu vif au départ puis tu réduis pour laisser cuire doucement [ce volume doit être deux fois supérieur à la quantité de pommes de terre] et

5 - Au bout de 20 minutes environ, tu vérifies si elles sont cuites. Tu sais comment faire ? Rien de plus simple, si tu peux enfoncer la fourchette dedans, c'est bon.

Quand les pommes de terre sont cuites, tu arrêtes la cuisson. Tu les retires de l'eau de cuisson avec un écumoire [photo ci-dessous] : **attention de ne pas te brûler** ! puis tu les mets dans un saladier. Tu ajoutes le beurre. Tu écrases l'ensemble avec un presse-purée. Tu peux aussi écraser les pommes de terre à la fourchette ou les passer au moulin à légumes. Ensuite seulement, tu intègres le lait entier chaud [je te laisse apprécier la quantité pour qu'en fonction du volume des pommes de terre tu obtiennes une purée juste assez souple mais pas trop liquide]. Tu mélanges doucement au départ et ensuite assez vigoureusement pour éviter les amas de pommes de terre. Pour sublimer ce plat, tu ajoutes une pincée de fleur de sel sur la purée dans ton assiette. Sans plus attendre : "A table". Bon appétit ! Tu peux aussi m'en donner des nouvelles !



- Info. adultes : truc et astuce -

l'eau de cuisson encore chaude est un excellent désherbant. Cette eau peut décaper et apporter de la brillance au carrelage « encrassé ».



cet ustensile de cuisine est un écumoire.