

## PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON

- 1 kg de pommes de terre à chair tendre
- 20 cl de lait
- Crème fraîche épaisse
- Muscade

Eplucher les pommes de terre et les couper en morceaux.

Les faire bouillir dans un grand volume d'eau jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair.

Egoutter et passer au moulin à légumes ou écraser à la fourchette. Ajouter le lait pour délayer jusqu'à la consistance souhaitée.

Ajouter la crème fraîche pour l'onctuosité et un peu de muscade râpée.

