DI-83

Stoemp de Cresson

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1.5 kg (pour purée)
- CREME FRAICHE	15 cl
- LAIT	10 cl
- CRESSONNETTE	3 ramequins
- BEURRE	2 noix
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et faites cuire vos pommes de terre dans de l'eau salée pendant 20 – 25 minutes. Egouttez.
- Dans un plat creux, mixez le cresson avec la crème et le lait en 2 fois. Ajoutez les noix de beurre fondues.
- Passez vos pommes de terre égouttées au presse purée, salez, poivrez et ajoutez un peu de muscade.
- Incorporez alors le mélange cressonnette-crème à la purée jusqu'à obtention de la consistance voulue.

Remarque:

Servez avec du bœuf à la Grimbergen (PL-516) ou tout autre plat en sauce.