

Purée de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe

Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE 1kg pour purée
- LAIT
- HUILE D'OLIVE DE TRUFFE 1 à 2 c à soupe (selon votre goût)
- SEL
- POIVRE
- NOIX DE MUSCADE

Recette:

- Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Egouttez.
- Ecrasez-les ensuite au presse purée en assaisonnant d'huile de truffes, sel, poivre et muscade.
- Ajoutez enfin un peu de lait pour obtenir la consistance souhaitée.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.