

Purée de Pommes de Terre à la Tapenade

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------------|----------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 1kg pour purée |
| - LAIT | |
| - BEURRE | |
| - TAPENADE OLIVES NOIRES | 1 c à soupe |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 1 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau bouillante le temps nécessaire.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis ajoutez le beurre et passez-les au presse-purée.
- Ajoutez un peu de lait, le jaune d'œuf et la tapenade.
- Ecrasez encore un peu, assaisonnez de sel et poivre puis homogénéisez.
- Servez sans attendre.

