

Purée aux Petits Pois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------------|
| - POMME(S) DE TERRE | 1 kg (pour purée) |
| - YAOURT | 3 c à soupe |
| - LAIT | un peu |
| - BEURRE | |
| - PETITS POIS | 150g (conserve) |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire afin de confectionner une purée.
- Egouttez-les puis réduisez-les en purée en ajoutant un peu de beurre, le yaourt et le lait pour ajuster la consistance.
- Assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Ajoutez finalement les petits pois égouttés délicatement à la cuillère en bois.
- Servez sans attendre.

