

## *Purée de Pommes de Terre aux Lardons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

### **Ingrédients:**

- POMME(S) DE TERRE	1.2 kg pour purée
- BEURRE	1 noix
- LAIT	un peu
- JAUNE(S) D'OEUF(S)	1
- NOIX DE MUSCADE	
- LARDONS	150g fumés
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Dans une casserole, faites-les cuire pendant 25 – 30 minutes.
- Entre temps, dans une poêle, faites revenir les lardons.
- Lorsque les patates sont cuites, égouttez-les. Ecrasez le tout au presse-purée, salez, poivrez et muscadez.
- Ajoutez un peu de lait et le jaune d'œuf pour l'onctuosité de la purée.
- Incorporez finalement les lardons.
- Homogénéisez bien le tout à la cuillère en bois.

