

Purée de Maïs et de Lardons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	650g (pour purée)
- MAIS (GRAINS)	300g
- OIGNON(S)	1 petit
- LARDONS	150g (fumés)
- NOIX DE MUSCADE	
- LAIT	un peu
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés. Faites-les cuire dans de l'eau salée le temps nécessaire.
- Egouttez le maïs, prélevez 2 c à soupe et mixez le reste au Monsieur Cuisine 2x 10 secondes sur Turbo, en repoussant le maïs au fond du bol entre les 2. Réservez.
- Emincez l'oignon et faites-le revenir dans du beurre de cuisson puis ajoutez les lardons. Retirez du feu et intégrez les grains de maïs aux lardons-oignons. Réservez.
- Egouttez les pommes de terre et écrasez-les au presse purée.
- Ajoutez le maïs mixé avec sel, poivre, muscade et un peu de lait pour détendre le tout.
- Intégrez finalement le mélange lardons-oignons-maïs. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre.