***DI-331***

# *Purée de Pomme de Terre et Chicon Cru à la Moutarde à l'Ancienne*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 45 minutes**

## *Ingrédients:*

| | |
|---|---|
| - POMME(S) DE TERRE | 1 kg pour purée |
| - BEURRE | 1 noix |
| - LAIT | un peu |
| - CHICON(S) | 1 |
| - MOUTARDE | 1 c à soupe (à l'ancienne) |
| - NOIX DE MUSCADE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

## *Recette:*

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.
- Faites-les cuire dans de l'eau salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Emincez finement le chicon sans couper le cœur amer.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, ajoutez un peu de beurre et de lait. Passez au presse-purée. Assaisonnez de sel, poivre et muscade.
- Intégrez ensuite la moutarde et le chicon émincé.
- Homogénéisez et servez.