

Purée de Pommes de Terre aux Épinards et Pignons de Pin

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) POUR COMPOTE	1kg pour purée
- LAIT	un peu
- BEURRE	1 noix
- NOIX DE MUSCADE	
- PIGNONS DE PIN	2 c à soupe
- ÉPINARDS	200g frais
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire et souhaité. Egouttez.
- Entre temps, faites cuire les épinards frais dans une noix de beurre. Salez et poivrez.
- Grillez à sec les pignons de pin.
- Réduisez les pommes de terre en purée, ajoutez le beurre, le lait, sel, poivre et muscade.
- Intégrez au presse-purée les épinards étuvés.
- Homogénéisez et rectifiez l'assaisonnement.
- Servez sans attendre et ajoutez quelques pignons de pin grillés sur le sommet.

