

Purée de Pommes de Terre au Parmesan, à l'Origan et aux Lamelles d'Ail Grillées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg
- BEURRE	1 noix
- LAIT	un peu
- PARMESAN RÂPÉ	4-5 c à soupe
- ORIGAN	1 c à soupe
- NOIX DE MUSCADE	
- GOUSSE(S) D'AIL	4-5
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- PARMESAN EN COPEAUX	en déco
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Entre temps, pelez et coupez les gousses d'ail en fines lamelles. Faites-les griller doucement dans de l'huile chaude. Saupoudrez d'un peu d'origan. Réservez.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis réduisez-les en purée et intégrez-y le beurre, le lait, sel, poivre et muscade.
- A l'aide d'une spatule, lissez la purée puis ajoutez le parmesan râpé et l'origan. Travaillez encore un peu la purée à l'aide de votre spatule.
- Servez la purée avec les lamelles d'ail grillées à l'origan puis garnissez de quelques copeaux de parmesan.