

Purée au Paprika, Curry et Origan avec sa Quenelle de Crème et Pignons de Pin Grillés

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	750g
- LAIT	
- BEURRE	
- OEUF(S)	1
- CURRY	1 c à café
- PAPRIKA	1 c à café
- ORIGAN	½ c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE EPAISSE	4 quenelles
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire.
- Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis réduisez-les en purée et intégrez-y le beurre, le lait, sel, poivre, curry, paprika et origan.
- A l'aide d'une spatule, lissez la purée puis intégrez l'œuf. Travaillez encore un peu la purée à l'aide de votre spatule.
- Grillez les pignons de pin dans une poêle à sec.
- Dressez la purée dans un emporte-pièce puis déposez une petite quenelle de crème épaisse et quelques pignons de pin grillé.

