

## *Purée de Pommes de Terre - Roquette et Olives, Gratinée au Parmesan*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- Pommes de Terre	<i>1 kg pour purée</i>
- Oeufs	<i>1</i>
- Noix de Muscade	
- Beurre	<i>1 noix</i>
- Lait	<i>un peu</i>
- Roquette (Salade)	<i>1 poignée</i>
- Olives Noires	<i>10-12 (de Nyons)</i>
- Parmesan en Bloc	<i>fraichement râpé</i>
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau salée pendant une vingtaine de minutes.
- Egouttez-les puis salez un peu, poivrez, ajoutez le beurre, la muscade et le lait. Réduisez-les au presse-purée. Ajoutez un peu de lait si nécessaire.
- Ciselez la roquette et introduisez-la à la purée toujours au presse-purée.
- Dénoyautez les olives et incorporez-les à la cuillère en bois à la purée.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Formez des pâtons à l'aide d'un emporte-pièce sur une plaque de cuisson. Râpez fraîchement du parmesan sur chacun d'eux.
- Enfournez 10-12 minutes.
- Servez dès la sortie du four.