

Purée de Pommes de Terre, Roquette et Olives

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pommes de Terre	1 kg pour purée
- Oeufs	1
- Noix de Muscade	
- Beurre	1 noix
- Lait	un peu
- Roquette (Salade)	1 poignée
- Olives Noires	10-12 (de Nyons)
- 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, elle doit être lisse et légère.
- 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.
- Rectifiez l'assaisonnement.

Remarque:

A partir de DI-526

