DI-549

Purée de Pommes de Terre à la Ricotta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Pommes de Terre	*800g pour purée*
- Beurre	*1 noix*
- Lait	*un peu*
- Fromage "Ricotta"	*1 c à soupe + 1½ c à soupe*
- Ciboulette	
- 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, 1 c à soupe de Ricotta et le lait. Réduisez-les au presse-purée. Ajoutez un peu de lait si nécessaire, elle doit être lisse et légère.
- Ciselez la ciboulette et mélangez-la à la Ricotta restante. Salez et poivrez.
- Dressez la purée de pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce puis surmontez d'une petite quenelle de ricotta à la ciboulette.

