

Purée de pomme de terre, huile d'olive, ail et ciboulette.

Ingrédients :

Pour 6 personnes :

- 3 kg de pommes de terre
- 1 bouquet de ciboulette ou de persil
- 2 gousses d'ail (ou une grosse)
- 100 gr de beurre
- 2 c à soupe d'huile d'olive
- 1 branche de thym,
- 1 feuille de laurier
- Noix de muscade
- Sel/poivre



Faites cuire les pommes de terre à l'anglaise avec le thym et le laurier. Une fois les pommes de terre cuites, les égoutter et conservez un peu d'eau de cuisson.

Dégermez l'ail et pressez là au presse-ail ou mixez très fin.

Ciselez la ciboulette.

Ecrasez les pommes de terre au presse-purée avec le beurre, l'ail, l'huile et la muscade.

Ajoutez un peu de liquide de cuisson si vous jugez la purée trop épaisse.

Rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez la ciboulette et mélangez.

