



Purée de pommes de terre et poireaux



Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 6 grosses pommes de terre
- 4 blancs de poireaux
- 20cl de soja cuisine (ou de crème liquide traditionnelle)
- sel/poivre du moulin
- *poivre blanc de Penja* (quelques grains à concasser)

Nettoyez vos légumes avant de les cuire.

Mettez vos pommes de terre à bouillir ainsi que vos blancs de poireaux dans de l'eau légèrement salée (ou à cuire à la vapeur si vous avez un cuiseur vapeur).

Les blancs de poireaux n'auront besoin que de 5 à 10 mn de cuisson (en eau bouillante), égouttez-les et les mixer avec la moitié de la crème soja (ou de la crème liquide).

Une fois vos pommes de terre tendre, égouttez-les également et pelez-les une fois refroidie. Ensuite deux méthodes, soit vous les mixez avec le reste de crème (pour une purée onctueuse) soit vous l'écraser avec un écrase purée (vous obtiendrez une purée avec des morceaux, à l'ancienne).

Mélanger les deux préparations obtenues. Salez et poivrez à votre goût.

Pour finir, au moment de servir, concasser les grains de poivre blanc de Penja et parsemez-les sur votre plat. Ils donneront du croquant et un petit gout piquant ainsi que de noix grillées à votre purée.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr