

# Purée de pommes de terre

Cook'in®



## Ingrédients :

- 850 g de pommes de terre
- 1 litre d'eau
- 1 cube Kub Or\* (facultatif)
- 1 verre doseur 1/2 de lait
- 30 g de beurre
- sel de Guérande
- poivre du moulin
- muscade

## Préparation :

Eplucher et couper les pommes de terre en petits cubes.

Mettre les cubes dans le panier inox.

Verser 1 litre d'eau dans le bol du Cook'in® avec le KubOr.

Cuire les pommes de terre 25 min/110°C/vit 2.






(perso je mets 20 min/120°C/vit2 mais chez certaines personnes ça déborde!)

Retirer le panier inox. Vider l'eau de cuisson.

Placer le fouet sur les couteaux. Verser les pommes de terre cuites dans le bol.

Ajouter le lait et le beurre. Assaisonner. Fouetter 1 min/vit 5.

\*Si besoin ajouter un peu de lait selon la consistance souhaitée.

| Accessoire(s)   | Ingrédient(s)  |  |  |  | TURBO/PETRIN |
|---|--|---|---|---|--------------|
|  | Eau, pommes de terre                                       | 25 min  | 110°C   | 2   |              |
|  | Pommes de terre cuites, lait, beurre, sel, poivre, muscade | 1 min   |   | 5   |              |

