

PURÉE DE POMME DE TERRE PANACHÉE

INGREDIENTS

Pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre à chair farineuse, p.ex. Agria, Matilda, Désirée, pelées
2,5 dl de lait
50 g de beurre
Sel, poivre fraîchement râpé

Purée verte aux fines herbes:

200 g de petits pois
1 bouquet de marjolaine finement haché
1 bouquet de persil finement haché
1 botte de ciboulette finement ciselée

Purée rose à la betterave rouge:

200 g de betteraves rouges, pelées
4 cs de raifort fraîchement râpé

Purée jaune au safran:

200 g de carottes jaunes ou rouges, pelées
3 petits sachets de safran



PREPARATION

- 1 Couper les pommes de terre en dés et cuire jusqu'à ramollissement dans de l'eau salée. Egoutter, laisser légèrement sécher, puis passer à travers le presse-purée.
- 2 Purée verte: cuire jusqu'à ramollissement les petits pois dans le lait. Réduire en fine purée. Ajouter le beurre et, lorsqu'il est fondu, incorporer la marjolaine, le persil et la ciboulette.
- 2 Purée rose: râper les betteraves rouges sur la râpe à röstis. Cuire jusqu'à ramollissement dans le lait. Réduire en fine purée. Ajouter le beurre et, lorsqu'il est fondu, incorporer le raifort.
- 2 Purée jaune: râper les carottes sur la râpe à röstis. Cuire jusqu'à ramollissement dans le lait. Réduire en fine purée. Ajouter le beurre et, lorsqu'il est fondu, incorporer le safran.
- 3 Mélanger la purée de pomme de terre aux légumes de son choix, puis rectifier l'assaisonnement à l'aide de sel, de poivre et de noix de muscade râpée.