

Purée de Pommes de Terre et Cresson

Ingrédients :

- 4 ou 5 pommes de terre à purée
- 1 petit poireau
- 2 bottes de cresson, plus vertes que vertes
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de lait
- 1 c. à s. pointue de crème fraîche
- Une baratte de beurre
- Muscade
- Sel et poivre

Préparation :

1- La purée

Faites comme d'habitude : cuisson des pommes de terre avec leur peau que vous pelez ensuite. Puis passage dans le moulin à purée puis ajout de lait chaud, de la crème, d'une tonne de beurre, muscade, sel et poivre. Gardez au chaud.

2- Le cresson

Séparez grosso modo, sans excès de zèle, les feuilles de tiges du cresson. Donnez les tiges aux poules. Dans une casserole, faites cuire aimablement le poireau coupé en tranches assez fines avec une noix de beurre. Puis, ajoutez l'ail émincé et les feuilles de cresson. Salez, poivrez, faites cuire à couvert aussi peu que possible.

3- La purée et le cresson (comme prévu dans le titre)

Ajoutez le cresson cuit sans son jus à la purée et mélangez. Vous devez vous retrouver avec un gloubiboulga jaune et vert tout à fait étrange, ne vous inquiétez pas, c'est normal.

