

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA VANILLE

1kg200 de pommes de terre à purée – 85g beurre ½ sel – 25cl crème fraîche liquide – 25cl lait entier – 1 jaune d'oeuf – 10g maïzena – 1 gousse de vanille -

Eplucher et cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Les passer au moulin à légumes.

Dans un saladier mélanger la pulpe avec le beurre et la crème. Verser le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans une casserole. Faire chauffer à feu doux

Pendant ce temps, battre au fouet le jaune d'oeuf avec le sucre pour blanchir. Incorporer la fécule et fouetter de nouveau.

Ajouter la moitié du lait chaud (sans la gousse de vanille) sur la préparation et bien fouetter. Verser dans la casserole du lait restant et placer sur feu doux. Laisser cuire tout en fouettant jusqu'à épaississement. Verser sur la pulpe de p.de t., mélanger. Goûter, rectifier l'assaisonnement en sel et en poivre.

Tenir au chaud jusqu'au service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr