Purée de pommes de terre au thermomix

Informations

| Préparation : 3 min | Cuisson : 24 min | Durée : 27 min | Difficulté : 1/10 |
|---------------------|------------------|----------------|-------------------|
| Ingrédients : 7 | Etapes: 5 | Astuces: 16 | |

Ingrédients

800G de pomme de terre 150G de lait demi écrémé 50G de crème épaisse 50G de beurre 1 pincée de sel

1 pincée de poivre

1 pincée de noix de muscade

Etapes

»

Epluche et couper les pomme de terre en cube et les mettre dans le bol du thermomix.

Âν

Ajouter le lait, le sel, le poivre et la muscade.

Â

Réglez 24 minutes sur 100°, vitesse 2.

Â.

A la sonnerie, ajoutez la crème épaisse et le beurre.

»

Réglez 30s vitesse 5.