

# Purée de pommes de terre au magimix

## Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 24 min	Durée : 27 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapas : 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

## Etapas

Â»

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

Â»

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.

Â»

Réglez 30s vitesse 5.