

Purée au fromage qui file



Ingrédients :

- 1.5 kg de pomme de terre à purée
- 300 g de mimolette
- 150 g de beurre
- 30 cl de crème liquide
- sel et poivre

Recette :

1. Peler et couper les pommes de terre en gros cubes. Mettre à cuire 20 à 30 minutes avec du sel.
2. Râper la mimolette et couper le beurre en petits morceaux.
3. Ecraser les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée dans la casserole.
4. Remettre à chauffer, à feu doux. Ajouter la crème, le beurre, la mimolette, le sel et le poivre.
5. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la mimolette soit fondue et que le purée fasse des fils.