

PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA VANILLE

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

1 kg de pommes de terre (farineuses)

20 cl de crème liquide

1 gousse de vanille

100 g de beurre

Sel

- 1 Épluchez et coupez les pommes de terre en quartiers.
 - 2 Placez-les dans une grande casserole d'eau salée et faites cuire environ 25-30 min (vérifiez la cuisson avec un couteau).
 - 3 Passez les pommes de terre au presse purée.
 - 4 Fendez la gousse de vanille en deux.
 - 5 Dans une petite casserole faites frémir la crème avec la gousse de vanille.
 - 6 Laissez infuser trois minutes puis retirez la gousse.
 - 7 Ajoutez le beurre et la crème aux pommes de terre en battant bien avec une spatule.
 - 8 Salez et poivrez.
 - 9 Servez immédiatement.
-