

Purée de Musquée et pommes de terre



Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

- 450 gr de pommes de terre
- 1 kg de Musquée
- 5 branches de serpolet(ou 1 branche de thym).
- 30 gr de beurre
- 20 cl de crème fraîche
- 1 oeuf
- sel, poivre

Préparation :

1. Eplucher la Musquée et les pommes de terre
2. Couper le tout en dés et faire cuire à la vapeur avec le serpolet ou le thym
3. Vérifier la cuisson en piquant avec une fourchette, la chair doit être tendre
4. Egoutter et passer au moulin à légumes pour obtenir la purée
5. Ajouter le beurre, la crème, une pincée de sel, le poivre, le jaune d'oeuf
6. Bien mélanger et servir aussitôt.