



Ecrasé de pommes de terre à la ciboulette Cookeo



PRÉPARATION
5 MIN



CUISSON
10 MIN



COUVERT
4 PERSONNES

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 50 g de beurre
- 5 cl de lait
- 16 cl d'eau
- 3 c à soupe de crème fraîche
- Noix de muscade moulue
- 2 c à soupe de ciboulette
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre

Instructions

1. Epluchez et coupez vos pommes de terre en gros morceaux..
2. Dans la cuve du Cookeo, disposez les dés de pomme de terre, l'eau, le beurre, la crème fraîche, la noix de muscade, le sel et le poivre.
3. Passez votre Cookeo en mode cuisson sous pression pendant 10 min.
4. Quand les pommes de terre sont cuites, écrasez les grossièrement à l'aide d'une fourchette en ajoutant le lait pour obtenir la consistance souhaitée.
5. Rectifiez l'assaisonnement et parsemez ciboulette ciselées.