

# La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com)

## POTAGE AUX POMMES DE TERRE ET AUX FINES HERBES

BIEN DE CHEZ NOUS

mn. de préparation + **25 mn.** de cuisson

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

4 personnes

### PRÉPARATION

Pelez, lavez les pommes de terre et coupez-les en petits dés ou en rondelles. Lavez et hachez toutes les herbes et l'oignon. Faites revenir les herbes et l'oignon dans le beurre. Lorsque les fines herbes et l'oignon sont fondus, ajoutez les pommes de terre et le bouillon de volaille. Laissez bouilloter 25 minutes. Ajoutez sel, poivre. Hors du feu, ajoutez le jaune d'oeuf, bien mélanger à la crème. Servez aussitôt. Servez bien chaud.

RECETTE ÉLABORÉE PAR Jean-Pierre Coffe Recette du livre « Ce que nous devons savoir sur la pomme de terre », collection JP Coffe, éditions Plon.



crédits photos: Nicolas Edwige

### INGRÉDIENTS

- ▶ 5 pommes de terre moyennes à potage
- ▶ 1 poignée de persil
- ▶ 1 poignée d'oseille
- ▶ 1 poignée de cerfeuil
- ▶ 1 poignée d'estragon
- ▶ 1 petite poignée de ciboulette
- ▶ 1 oignon
- ▶ 50 g de beurre
- ▶ 1 jaune d'oeuf
- ▶ 1 litre
- ▶ 1/2 de bouillon de volaille

### NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair farineuse se délitent à la cuisson. Elles sont particulièrement recommandées pour la préparation des purées et des potages. Mais comme elles ont aussi la particularité de moins absorber l'huile (taux de matière sèche élevé, peu d'eau), elles sont également parfaites pour les frites.