

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

www.recette-pomme-de-terre.com

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE COCO VANILLE

TAILLE MANNEQUIN

10 mn. de préparation + **15 mn.** de cuisson

BUDGET : "Medium"

DIFFICULTÉ : "Comme bonjour"

4 personnes

PRÉPARATION

Lavez et épluchez les pommes de terre. Epluchez les oignons. Taillez finement le poireau et l'oignon. Taillez finement les pommes de terre. Dans une casserole, faites chauffer le beurre. Ajoutez les poireaux et les oignons. Faites cuire 3 à 4 minutes. Ajoutez l'eau, puis les pommes de terre. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux. Salez et poivrez. Faites cuire 15 minutes. Récupérez la gousse de vanille. Versez le lait de coco et mixez. Servez chaud ou glacé.

RECETTE ÉLABORÉE PAR des chefs européens ;
Campagne financée avec le concours de l'Union Européenne et de la France



INGRÉDIENTS

- ▶ 5 pommes de terre à potage (600 g environ)
- ▶ 1 blanc de poireaux
- ▶ 1 oignon
- ▶ 25 g de beurre
- ▶ ½ gousse de vanille
- ▶ 10 cl de lait de coco
- ▶ ½ l d'eau
- ▶ Sel, poivre

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.