

Purée de pommes de terre au camembert

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 20 min / **Cuisson** : 20 à 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
 - 1 Camembert
 - 15 cl de lait
- 10 cl de crème fraîche liquide
 - 30 g de beurre
 - Sel / Poivre

Préparation :

Éplucher et laver les pommes de terre. Les mettre dans une grande casserole remplie d'eau froide salée. Porter à ébullition et faire cuire pendant 20 à 25 min.

Pendant ce temps, couper les $\frac{3}{4}$ du camembert en petits morceaux.

Dans une casserole, faire chauffer le lait, la crème et le camembert. Mélanger jusqu'à ce que le camembert soit fondu (Vu que je laisse les croûtes sur le fromage, une fois qu'il est fondu, je passe un coup de mixeur, comme ça les croûtes ne se sentent plus).

Egoutter les pommes de terre et les passer au moulin à légumes ou les écraser à l'aide d'un presse-purée, verser le lait bien mélanger le tout.

Verser la crème au camembert sur les pommes de terre tout en mélangeant au fouet.
Saler et poivrer.

Recettes de Caline

Découper le reste du camembert en fines tranches.

Servir la purée et déposer une tranche de camembert sur le dessus.

Accompagner votre purée de bonnes saucisses de Toulouse

Bon appétit à toutes & tous !!