

# Purée de pommes de terre au lait de coco et café

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 10 min / **Cuisson** : 30 min

## Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de pomme de terre
- 20 cl de lait de coco
- 25 cl de café fort
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 noix de beurre

## Préparation :

Préparez à l'avance votre café, pour ma part, j'utilise du café en grains que je mouls et que je fais infusé dans de l'eau bouillante pendant 30 min et je le filtre ensuite, bien entendu vous pouvez utiliser du café moulu aussi

Faites bouillir dans une casserole de l'eau salée, avec la tasse de café.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quatre avant de les mettre à cuire environ 30 min dans l'eau bouillante. *Recettes de Caline*

Égouttez bien les pommes de terre, écrasez-les dans la casserole, mettez le beurre, et incorporez peu à peu le lait de coco, salé, poivré.

**Bon appétit à toutes & tous !!**