

Purée de pommes de terre et parmesan

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / **Cuisson :** 30 min

Ingrédients pour 2 personnes :

- ✓ 3 grosses pommes de terre
 - ✓ 20 g de beurre
- ✓ 10 cl de crème fraîche
 - ✓ 1 jaune d'oeuf
- ✓ 100 g de parmesan
 - ✓ Poivre / Sel

Préparation : *Recettes de Celine*

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Mettez-les à cuire dans de l'eau bouillante salée et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient cuites (piquez-les avec la pointe d'un couteau).

Egouttez-les puis les écraser en purée.

Ajoutez le beurre, la crème fraîche, le jaune d'oeuf et selon la consistance souhaitée, vous pouvez mettre un peu de lait.

Assaisonnez avec le poivre, mais pas en sel (déjà mis à la cuisson des pommes de terre).

Ajoutez le parmesan, bien mélanger la purée.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!