

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AUX HERBES

À 2
PAS
D'ICI



4 PARTS



10 MIN



FACILE



COÛT

USTENSILES

- . COCOTTE-MINUTE
- . CASSEROLE
- . PLANCHE À DÉCOUPER
- . ÉCRASE-PURÉE

INGRÉDIENTS

- . 25cl de **CRÈME LIQUIDE**
- . 1 kg de **POMMES DE TERRE**
- . 2 cuillères à soupe de **CIBOULETTE**
- . 1 cuillère à soupe de **PERSIL**
- . **SEL, POIVRE**

PRÉPARATION

1. Laver puis éplucher les **POMMES DE TERRE**.
2. Les placer dans la cocotte minute, ajouter de l'**EAU** jusqu'à ce qu'elle recouvre les pommes de terre puis laisser cuire 15 minutes.
3. Pendant ce temps, laver et couper la **CIBOULETTE** ainsi que le persil en petits morceaux.
4. Dans une casserole, faire tiédir la **CRÈME FRAÎCHE**.
5. Sortir les pommes de terre de la cocotte-minute une fois cuites. Les écraser grossièrement à l'aide d'un presse-purée puis ajouter la crème, du **SEL**, du **POIVRE** ainsi que les **HERBES**.
6. Dresser l'écrasé en forme de cercle dans les assiettes puis servir avec le chapon caramélisé au miel.