

Purée (Thermomix)

Rien de plus facile et rapide qu'une purée au Thermomix. Le plus long, c'est l'épluchage ☐ . Une fois que vous l'aurez goûtée, vous n'aimerez plus du tout celle en sachet déshydratée !



Ingrédients:

1 kg de pommes de terre

400 g de lait

Sel

50 de beurre

Préparation:

1- Éplucher les pommes de terre et les laver. Mettre le fouet dans le bol du Thermomix. Couper les pommes de terre en morceaux et les mettre dans le bol. Ajouter le lait et le sel. Programmer 24 min/ 100°C/ Vit cuillère/ Sens Inverse.



2- Après 24 min, ajouter le beurre en morceaux. Mettre le bouchon doseur et retirer le Sens Inverse. (Comme il y a le fouet, il faut mettre le bouchon dans l'autre sens). Mixer 40 sec/ Vit 3 ou 4. Attention , ne pas mélanger plus fort que la vitesse 4 sinon le fouet peut se décrocher et être mixé dans la purée. Ce serait dommage !

Servir bien chaud et régalez-vous !



