

Purée de pommes de terre aux poireaux et au chou



“ Une recette irlandaise qui tombe à pic... 3 légumes du panier peu printanier en une seule recette. ”

Les Ingrédients :

(Pour 2 à 4 personnes) :

- 4 belles [pommes de terre](#)
- ½ [chou](#)
- 1 [poireau](#)
- 60 g de beurre
- 100 à 150 ml de lait
- 1 petite botte de [ciboulette](#)
- Muscade
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez puis brossez les [pommes de terre](#). Posez-les dans une casserole. *Si vous voulez diminuer le temps de cuisson, coupez-les en 4.* Couvrez d'eau. Amenez à ébullition. Salez. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'une fourchette transperce la chair (20 à 30 minutes). Épluchez-les puis écrasez-les à la fourchette. *Vous pouvez également les éplucher avant de les faire cuire.* Réservez au chaud.

Pendant ce temps, hachez le [chou](#) en lamelle et le [poireau](#). Réservez séparément.

Faites blanchir le [chou](#) dans l'eau de cuisson des [pommes de terre](#), et ce pendant 10 minutes (le plonger dans une eau bouillante salée). Égouttez-le bien.

Faites fondre le beurre, ajoutez-y le poireau rincé et finement tranché. Faites-les revenir quelques minutes puis ajoutez le chou. Faites revenir le tout pendant une dizaine de minutes. Incorporez la purée et la ciboulette ciselée. Ajoutez le lait tiède puis mélangez. Assaisonnez. Réchauffez si nécessaire. Servez après avoir saupoudré de muscade râpée et avoir arrosé la purée d'un léger filet d'huile d'olive.

Et Que Dire De Plus ?

→ Remplacez le beurre par de l'huile d'olive.

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papilsestomaquees.fr/puree-de-pommes-de-terre-aux-poireaux-et-au-chou>