PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHE AVEC BOURSIN® PROFESSIONAL

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 25 minutes

INGRÉDIENTS POUR *4* PORTIONS

350 g de pommes de terre fraîches

120 ml d'eau de cuisson

210 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes

2 g de sel

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Dans une casserole, mélanger les pommes de terre et l'eau de cuisson.
2. Ajouter le sel et le Boursin® Cuisine dans la purée.
3. Travailler au fouet jusqu'à obtention d'une texture onctueuse de la purée.
4. Rectifier l'assaisonnement si besoin

Astuce du chef

1. Légère, goûteuse et inédite, cette purée au Boursin® sera moins grasse qu'une purée
traditionnelle. Inratable et délicieusement bon !

Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg

Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg