

LA PURÉE PARMENTIÈRE AUX TOPINAMBOURS

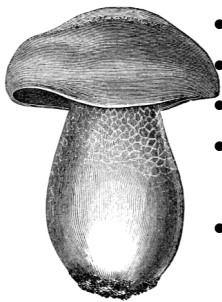
Pour 4 personnes

Préparation: 15min

Temps de cuisson: 15 à 20min

INGREDIENTS

- 500g de topinambours
- 500g de pommes de terre Bintje
- 100ml de lait
- 1 jaune d'œuf
- 1/2 cuiller à café de muscade moulue
- Sel, poivre du moulin



MATERIEL NECESSAIRE

- 1 économe
- 1 autocuiseur ou 1 faitout/ casserole
- 1 presse-purée
- 1 plat



1. Épluchez les pommes de terre et les topinambours et coupez les en gros cubes
2. Mettez-les à cuire 15 à 20 minutes dans le panier vapeur d'un autocuiseur. Si vous n'avez pas d'autocuiseur, utilisez une casserole/ un faitout ou une cocotte. Remplissez le récipient d'eau froide et jetez-y les morceaux puis faites cuire pendant 20min.
3. Égouttez les morceaux si nécessaire puis écrasez-les avec un presse-purée tout en hydratant le mélange avec le lait jusqu'à obtenir une consistance satisfaisante
4. Ajoutez le jaune d'œuf puis la muscade, le sel et le poivre.
5. Servez-la purée immédiatement. Si vous devez attendre avant de la servir, placez-la dans un plat en pyrex et conservez-la au four à 70°C couverte d'un linge humide et d'un couvercle.

NOTRE SUGGESTION: les gourmands pourront ajouter une noix de beurre pour obtenir une purée encore plus onctueuse. Vous pouvez aussi remplacer la muscade par du thym et y ajouter un petit filet d'huile d'olive pour donner à votre purée une touche provençale.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.