

Purée de pommes de terre à la vanille



🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 30m

🥛 lait

Purée onctueuse à la crème infusée à la vanille, façon Cyril Lignac. Idéale avec un poisson grillé ou une volaille rôtie.

France

INGRÉDIENTS

☐ pomme de terre	1 kg	☐ beurre, <i>en dés</i>	90 g
☐ crème liquide	200 ml	☐ fleur de sel de Guérande	
☐ gousse de vanille, <i>fendue et grattée</i>	1	☐ poivre blanc	

PRÉPARATION

1. Laver, éplucher et couper les *pomme de terre* en dés. Les faire cuire dans de l'eau salée pendant *20-30 minutes*.
2. Pendant ce temps, faire chauffer la *crème liquide* avec la *gousse de vanille*. Laisser infuser *2-3 minutes*.
3. Égoutter les pommes de terre et les écraser au *presse-purée*. Incorporer le *beurre* dans la purée chaude, puis verser la crème vanillée.

Ajouter un peu de lait tiède si la texture a besoin d'être ajustée.

4. Servir dans des bols et parsemer de *fleur de sel de Guérande* et de *poivre blanc*.