

Purée de pommes de terre façon Joël Robuchon



🍴 6 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 35m



La purée emblématique de Joël Robuchon, d'une onctuosité incomparable grâce à une proportion généreuse de beurre froid incorporé progressivement.

France

INGRÉDIENTS

☐ pommes de terre, <i>Ratte, Amandine</i> <i>ou BF15</i>	1 kg	☐ lait entier	250 ml
☐ gros sel	1 càs	☐ sel	
☐ beurre	250 g		

PRÉPARATION

— Cuisson des pommes de terre —

1. Laver les *pommes de terre* sans les peler.
2. Plonger dans une *casserole* remplie d'eau froide salée avec du *gros sel*. Porter à frémissement et cuire à couvert pendant *25 minutes*, jusqu'à ce qu'un couteau s'enfonce facilement.
3. Pendant ce temps, couper le *beurre* en petits dés et le maintenir au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser.

— Passage au moulin —

4. Égoutter les pommes de terre et les peler encore tièdes.
5. Passer immédiatement au *moulin à légumes* (grille fine) au-dessus d'une grande casserole. Ne jamais utiliser de mixeur ou de robot, qui rendraient la purée collante.

— Dessèchement —

6. À feu moyen, remuer vigoureusement la purée à la spatule en bois pendant *5 minutes* pour éliminer l'humidité.

— Incorporation du beurre —

7. Réduire à feu doux. Incorporer progressivement le beurre froid en dés, en remuant énergiquement entre chaque ajout, jusqu'à obtenir une texture lisse et onctueuse.

— Finition —

8. Faire bouillir le *lait entier* dans une *petite casserole*.
9. Verser le lait chaud en filet fin dans la purée tout en mélangeant énergiquement jusqu'à absorption complète.

10. Goûter et rectifier l'assaisonnement avec du *sel*.
 11. Pour une purée encore plus fine, passer à travers un *tamis fin* avant de servir.
-

traditionnel

pantry