**Purée de pommes de terre**

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 20 min

* **Ingrédients**
* 1 kg de pomme de terre (chair tendre, variété pour purée)
* 20 cl de lait
* Crème fraîche

Muscade

**Préparation**

Epluchez et coupez les [pommes](https://www.marmiton.org/pratique/fruits-et-legumes_la-pomme_1.aspx) de terre en morceaux.

Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair.

Passez-les alors au moulin à légumes.

Ajoutez le lait pour délayez jusqu'à la consistance souhaitée, la crème fraîche pour l'onctuosité et un peu de [muscade](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_muscade_1.aspx) râpée.

Rectifiez l'assaisonnement et servez bien chaud.