

Ecrasé de pommes de terre et son nuage de persil

L'authenticité en toute simplicité.

Ingédients

- 600 g de pommes de terre à chair tendre
- Huile d'olive
- Beurre
- Persil plat frais
- Sel et poivre
- Ail (facultatif)



Préparation

- Étape 1** Faire cuire les pommes de terre à l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendre.
Étape 2 Ecrasez-les grossièrement à la fourchette avec un filet d'huile d'olive.
Étape 3 Saler, poivrer et ajouter le persil haché.

Mon conseil :

Si besoin, ajuster la texture de l'écrasé avec un peu d'eau de cuisson des pommes de terre ou du lait.

L'ail réhausse le caractère du plat mais ne convient pas à tous les palais...

