

Skin-on Savory Mashed Potatoes : Puree de pommes de terre dans la peau

<https://www.allrecipes.com/recipe/58716/skin-on-savory-mashed-potatoes/>

Cette puree peut etre faite avec n'importe quelles pommes de terre mais les Russet sont recommandees.

1 kg de pommes de terre non epluchees coupées en cubes
½ cup/tasse de beurre
¼ cup de lait
2 cuillers à soupe de crème aigre (sour cream) ou crème fraîche
2 cuillers à café d'ail hâché
2 cuillers à café de basilic séché
Sel et poivre

Cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Egoutter les pommes de terre et les mettre dans un saladier. Ajouter le beurre et mixer les pommes de terre pour obtenir une purée assez onctueuse (voir photo sur le lien).

Ajouter le lait et la crème aigre ou crème fraîche et mélanger jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Attention de ne pas trop mélanger les pommes de terre une fois qu'elles sont crémeuses. Ajouter l'ail, le basilic et le sel et poivre.