

Purée au Lait Ribot



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

25 minutes

Ingrédients

500 g pommes de terres

1 l babeurre ou lait ribot



Préparation

Nettoyez, pelez les pommes de terre. Dans une marmite et 2 litres d'eau salée froide, cuisez-les. Passez au presse-purée et déposez sur les parois d'une écuelle ou d'une assiette creuse. Procurez-vous du babeurre ou lait de beurre (résidu du barratage de la crème). Chauffez-le, versez dans

Nettoyez, pelez les pommes de terre. Dans une marmite et 2 litres d'eau salée froide, cuisez-les. Passez au presse-purée et déposez sur les parois d'une écuelle ou d'une assiette creuse. Procurez-vous du babeurre ou lait de beurre (résidu du barattage de la crème). Chauffez-le, versez dans l'écuelle ou l'assiette. Dans certains endroits du nord de l'Ille-et-Vilaine, on ajoute des petits pois, des pommes ou des poires taillées en quartiers et cuites à l'eau. Mélangez le tout.