

# Sainte-Maure-de-Touraine en purée de pomme de terre



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

- Fromage : – 1 [Sainte-Maure-de-Touraine](#)  
AOC
- 150 gr de crème liquide spéciale  
« cuisson »
  - 1 kg de pommes de terre à chair ferme type  
Charlotte
  - 30 gr de beurre
  - 60 ml d'huile de noisette
  - Sel et poivre suivant votre goût

## Préparation

Faire bouillir la crème, ajouter le fromage entier coupé en petits morceaux sans la peau. Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau légèrement salée pendant 30 minutes, les passer ensuite au moulin à légumes et ajouter la crème de Sainte Maure de Touraine, bien mélanger, assaisonner, ajouter le beurre et l'huile de noisette. Servir avec une viande blanche poêlée.