



6 personnes



15 minutes



20 minutes

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

1- Faites cuire les pommes de terre à l'eau avec leur peau. Une fois cuites, pelez-les. Epluchez l'ail, ôtez le germe et hachez-le finement.

2- Dans une sauteuse, faites revenir dans 1 CS d'huile d'olive, les pommes de terre coupées en morceaux avec l'ail.

3- Ensuite, écrasez grossièrement les pommes de terre et salez. Ajoutez progressivement le lait chaud en continuant à écraser la pulpe. Puis ajoutez l'huile tout en mélangeant. Servez aussitôt.

- 1kg de pommes de terre bintje
- une pincée de gros sel
- 5cl de lait
- 2 gousses d'ail
- 1 CS + 4cl d'huile d'olive