

Purée épicée



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Accompagne très bien les viandes de bœuf et d'agneau.

Recette proposée par : Cécile Richier

Ingrédients

- 6 pommes de terre - de taille moyenne
- 20 cl de crème liquide - semi-épaisse
- 1 cc de piment - doux
- 1 cc de paprika
- 1 cc de coriandre
- 1 cc de gingembre - frais râpé
- 1/2 cc de muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites cuire dans l'eau bouillante les pommes de terre pendant environ 50 minutes.
- 2 Réduisez-les en purée.
- 3 Ajoutez la crème et toutes les épices. Mélangez bien et servez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

