

# Purée de Noël



## Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 20 cl de lait
- crème fraîche
- persil haché, tomates pour la décoration



## Préparation

Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée. Pour savoir si elles sont bien cuites, la pointe d'un couteau doit rentrer facilement dans la chair.

Passez les pommes de terre cuites au moulin à légumes.

Ajoutez le lait pour délayer jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajoutez un peu crème fraîche pour l'onctuosité.

Faites des petits tas de purée, et avec deux cuillères à soupe façonnez des cônes en purée plus ou moins réguliers.

Décorez les cônes avec des petits morceaux de tomates et saupoudrez de persil haché.

## Astuces de chef

- Ajoutez une étoile ou une décoration au sommet des sapins.

