

# PURÉE À LA TRUFFE BLANCHE

## PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS



### INGRÉDIENTS

- 1500g de Pommes de terre
- 5 CàS d'Huile d'olive à la truffe blanche (Réf: 177)
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 60 à 70dl de lait
- 40cl d'Eau
- 75g de Beurre



6 personnes



30 min



1,5€ / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Eplucher et laver les pommes de terre. Les faire cuire à la cocotte minute pendant 15 minutes.
2. Quand les pommes de terre sont cuites, avec un batteur électrique ou un presse purée, les réduire en purée.
3. Ajouter le beurre et le lait bouillant. Continuer de battre ou bien mélanger. Arrêter de verser le lait, une fois atteinte la consistance désirée.
4. Ajouter l'huile d'olive à la truffe blanche, saler et poivrer à votre goût.