

purée de cresson



Ingrédients

Les pommes de terre 600g, pelées et coupées en dés
2 gousses d'ail, hachées
50ml d'huile d'olive, 50g de beurre
1 x 85g sacs de cresson haché finement
4 oignons, hachés
La moutarde 30g française
100g de fromage cheddar râpé
Sel de mer et poivre noir râpé

Méthode

Faire bouillir les pommes de terre avec l'ail jusqu'à ce qu'ils ramollissent suffisamment pour réduire en purée. Égoutter et réduire en purée. Ajouter l'huile d'olive et le beurre et bien mélanger. Ajouter le cresson haché, oignons, moutarde et du fromage.

Assaisonner avec beaucoup de sel et de poivre noir.