



Purée de pommes de terre au pesto et aux petits pois



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (à chair farineuse)
sel
basilic (1 belle botte)
huile d'olive (bon filet)
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1 cuillère à soupe de pignons de pin (grillés)
1 gousse d'ail
poivre noir
2 tasses de petits pois (blanchis)

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée.
- 2.** Entre-temps, réalisez le pesto. Pour ce faire, mixez le basilic, l'huile d'olive, le parmesan, les pignons de pin et l'ail. Salez et poivrez.
- 3.** Égouttez les pommes de terre, et écrasez-les à l'aide d'un presse-purée.
- 4.** Ajoutez le pesto au lieu du mélange beurre et lait. Remuez bien. Incorporez ensuite les petits pois, et mélangez à nouveau.