



Purée avec chou frisé



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 feuilles de chou milan
8 pommes de terre
3 oignons
1 tiret de lait
noix de muscade
sel et poivre
ciboulette

Méthode de préparation

- 1.** Hachez finement 8 feuilles de chou frisé et faites-les cuire pendant 2 minutes dans de l'eau salée. Laissez bien égoutter.
- 2.** Faites cuire 8 pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez-les.
- 3.** Coupez 3 oignons en rondelles et faites-les dorer dans du beurre.
- 4.** Mélangez le chou frisé, les pommes de terre et les oignons.
- 5.** Écrasez finement le tout. Ajoutez éventuellement un peu de lait
- 6.** Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 7.** Garnissez de ciboulette.