

Purée de pommes de terre ultra-crèmeuse

TEMPS DE PRÉP

15 MIN

TEMPS TOTAL

35 MIN

PORTION

6[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 5 pommes de terre jaunes (Russet), pelées et coupées en morceaux de 1 po (2,5 cm) (environ 10 tasses une fois coupées)
- 1 boîte (284 mL) Soupe condensée Fromage Cheddar de CAMPBELL'S®
- 3/4 tasse crème à fouetter
- 2 c. à s. beurre
- Poivre noir, moulu
- 2 c. à s. ciboulette, hachée (facultatif)

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Faire cuire les pommes de terre dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles se défassent à la fourchette. Bien égoutter. Réserver 10 minutes, le temps de laisser refroidir légèrement. Réduire en purée jusqu'à la consistance désirée.
- 2.** Remettre la casserole vide sur la cuisinière, à feu moyen. Ajouter la soupe et la crème à fouetter. Faire cuire, en remuant, jusqu'à ce que le mélange frémissse. Incorporer délicatement

la purée de pommes de terre et mélanger juste assez pour combiner. Incorporer le beurre et le poivre.

Conseils et Recettes

- *Faites cuire les pommes de terre dans du bouillon de poulet Prêt à utiliser de CAMPBELL'S® pour leur donner encore plus de saveur.*
- *Pour un plat d'accompagnement vraiment gourmand, ajoutez trois tranches de bacon cuit et émietté à la purée.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.