

La fameuse purée de Joël Robuchon

Les ingrédients pour 6 convives

| | |
|----------|-------------------------|
| 1,150 kg | Pommes de terres rattes |
| 500 grs | beurre doux |
| 2 dl | lait entier |
| 8 grs | fleur de sel |

Les p'tites astuces

Mettre les pommes de terre lavées non pelées dans une casserole et mouiller à l'eau froide de façon à ce que le niveau de l'eau dépasse de 2 cm celui des pommes de terre.
portez à frémissement et laisser cuire à petit bouillon entre 30 et 40 mn à découvert

vérifier la cuisson, les pommes de terre doivent être facilement traversées par la lame d' un petit couteau.

Losque on la soulève la pommes de terre glisse facilement sur la lame sans s'éclater.

Egoutter et les éplucher aussitôt. Se mettre à plusieurs pour éviter qu'elles ne refroidissent.

Les passer au moulin à légumes grille fine.

Remettre la pulpe obtenue dans une casserole et sur le feu pour bien la réchauffer

Ajouter le sel à raison de 8 grs par kilo de pulpe.

Puis incorporer le beurre bien froid précoupé en petit dés en plusieurs fois . Remuer très énergiquement...

Facultatif: Après avoir incorporé le beurre, si la purée n'est pas bien lisse on peut la passer au tamis fin rapidement pour ne pas qu'elle refroidisse de trop...

Terminer en ajoutant petit à petit le lait chaud.

En fonction des pommes de terre, de la saison et de votre appréciation de la texture plus ou moins onctueuse, la quantité de lait peut varier.

A consommer de préférence aussitôt réalisée.

On peut la garder au chaud au bain marie en prenant soin de bien la retravailler énergiquement juste avant de servir.

Ustensiles spécifiques

- 1 moulin à légumes
- un tamis (facultatif)