



Les Jardiniers du Val d'Authion
Notre site: lesjardiniersduvaldauthion.fr

Mousseline de pommes de terre à la vanille

Ingrédients

200 g de pommes de terre (ratte de préférence)

100 g de crème entière liquide

2 gousses de vanille

4 cuil. à soupe de sucre semoule

sel, poivre

Préparation

Rincer les pommes de terre, plonger-les dans de l'eau bouillante et laisser-les cuire pendant 30 min.

Éplucher, puis écraser les à l'aide d'un presse-purée ou d'une fourchette. Coupez les gousses de vanille en deux et grattez-les pour en extraire les graines. Mettez la crème à chauffer, ajoutez-y le sucre, une pincée de sel, les gousses et les graines de vanille. Laissez chauffer jusqu'à ébullition, retirez les gousses et ajoutez la crème à la purée. Mélangez bien.

Présentez cette préparation dans des petites verrines.