



# PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHE AVEC BOURSIN® PROFESSIONAL

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg



Préparation: 10 minutes



Cuisson: 25 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

350 g de pommes de terre fraîches  
120 ml d'eau de cuisson  
210 g de Boursin® Cuisine Ail & Fines Herbes  
2 g de sel

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Dans une casserole, mélanger les pommes de terre et l'eau de cuisson.
2. Ajouter le sel et le Boursin® Cuisine dans la purée.
3. Travailler au fouet jusqu'à obtention d'une texture onctueuse de la purée.
4. Rectifier l'assaisonnement si besoin

## Astuce du chef

1. Légère, goûteuse et inédite, cette purée au Boursin® sera moins grasse qu'une traditionnelle. Inratable et délicieusement bon !



*Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg*



*Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg*