



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