Préparation simple

Purée de pommes de terre au Sainte Maure de Touraine
à l'huile de noisette

Pour 4 personnes :

- *150 gr de crème liquide spéciale «cuisson»*
- *1 Ste Maure de Touraine*
- *1 kg de pommes de terre à chair ferme type Charlotte*
- *30 gr de beurre*
- *60 ml d'huile de noisette*
- *Sel et poivre suivant votre goût*

Faire bouillir la crème, ajouter le fromage entier coupé en petits morceaux sans la peau.
Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau légèrement salée pendant 30 minutes, les passer ensuite au moulin à légumes et ajouter la crème de Sainte Maure de Touraine, bien mélanger, assaisonner, ajouter le beurre et l'huile de noisette. Servir avec une viande blanche poêlée.

Florent Houget, Château de Chissay (41) Les Hôtels Particuliers