

Purée de pommes de terre

Recette Thermomix que j'ai modifié à ma façon.



1,200 kg de pommes de terre
400 g de lait
gros sel
50 g de beurre

Adaptez le fouet sur les couteaux.

Coupez les pommes de terre en **rondelles fines comme ci-dessous**.



Les mettre dans le bol avec le lait et le sel.

Réglez 16 min à 100° FSI (Fonction Sens Inverse) VIT 2 pour le TM31 -ou VIT 1 pour le TM21-

Laissez toujours le fouet et à la fin de la minuterie, ajoutez le beurre, **ôter la FSI**.
Fouettez 1 min VIT 3,5.

et voilà le résultat...!!!

