

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Pour 4 personnes

Temps de préparation 10 minutes

Temps de cuisson environ 25 minutes

Préparation

Plongez les fèves surgelées dans une casserole d'eau bouillante salée.

Laissez reprendre l'ébullition et laissez cuire le temps indiqué sur l'emballage.

Egouttez les fèves, les passer au presse-purée. Réservez.

Epluchez les pommes de terre, coupez-les en 4.

Faites les cuire à l'eau ou à la vapeur environ 15 minutes et les passer au presse-purée.

Mélangez la purée de fèves à la purée de pomme de terre avec une cuillère en bois. Ajoutez le lait chaud, la crème fraîche, le mélange doit rester consistant.

Salez/poivrez

Ajoutez une pincée de noix de muscade ou de paprika selon goût (facultatif).

Posez un cercle sur une assiette et remplissez de la préparation en tassant légèrement.

Démoulez le cercle, en vous aidant d'un poussoir.

Servez bien chaud.

Idéal pour accompagner l'agneau, la volaille ou du poissons.

Vous pouvez également les congeler.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Ne pas mettre trop de pommes de terre de façon à garder le goût de la fève.
Une découverte pour moi, je ne suis pas déçu du résultat.

Ajouter un commentaire

PUREE DE FEVES



ingrédients

600 g de fèves pelées
surgelées
2 pommes de terre
moyennes
10 cl de lait
2 cuillérées à soupe de
crème fraîche épaisse
sel/poivre
muscade ou paprika
(facultatif)
cercle de 7 cm de
diamètre hauteur 5 cm

