

PURÉE DE POMME DE TERRE À LA VANILLE

Semaine du goût

Nombre de couvert : 100
Description :



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pomme de terre Bintje Gousses de vanille Beurre Lait Noix de muscade Sel	50 kg 10 p 1 kg 10 l QS QS	<ul style="list-style-type: none"> - Faire cuire les pommes de terre dans l'eau salée et adjoindre les gousses de vanille. - Ecumer lors de la cuisson. - Egoutter, retirer les gousses de vanille. - Ecraser les pommes de terre, de préférence au fouet ou au presse purée avec le lait et le beurre. - Rectifier l'assaisonnement, le goût de la vanille doit être perceptible, le mariage est parfait entre la vanille et le sucré de la pomme de terre. <p>NB :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La vanille a un goût âpre et non sucré comme souvent on se l'imagine. - La pomme de terre mixer à la girafe n'a pas une consistance agréable et "corde". Un écrasement même plus gros laissant quelques grains de pomme de terre est meilleur au palais. - On peut corser le goût vanillé avec de la vanille liquide.