

Purée de pommes de terre estivale



Ingrédients pour 4 personnes :

75 g de Solo

1 dl de lait demi-écrémé

Poudre de paprika

4 jeunes oignons – 1 kg pomme de terre – Sel et poivre

1 poivron rouge

1 poivron jaune

Préparation

Cuisez les pommes de terre.

Éliminez le liquide de cuisson et écrasez les pommes de terre avec un presse-purée ou une fourchette.

Chauffez le lait et ajoutez-y de la Solo.

Mélangez ce liquide aux pommes de terre réduites en purée et fouettez quelques instants.

Assaisonnez la purée avec du sel, du poivre et la poudre de paprika.

Découpez les poivrons en petits dés et les oignons en petits morceaux. Mélangez à la purée.