



Ingrédients pour 6 pers. :

1 kg de pommes de terre
Ratte ou BF15 de la même
taille
20 à 30 cl de lait entier
250 g de beurre doux, très
froid, coupé en petits
morceaux
Sel
Poivre du moulin

Variantes :

Rajoutez une gousse d'ail
(lors de la cuisson des
pommes de terre)
Certains, dont je ne fais
pas partie !, vont jusqu'à
mettre autant de beurre
que de pommes de terre,
c'est-à-dire que pour 1kg
de pommes de terre, ils
mettront 1 kg de beurre, à
vous de voir... !

1. Lavez les pommes de terre, mais ne les pelez. Mettez-les dans un grand faitout et couvrez-les d'eau froide sur au moins 3 cm. Salez à raison de 10 g par litre d'eau. Faites cuire à couvert sur feu moyen pendant 20 à 30 minutes : un couteau enfoncé dans une pomme de terre doit ressortir facilement. Égouttez les pommes de terre dès qu'elles sont cuites. Si vous les laissez refroidir dans l'eau de cuisson, elles auront ensuite un goût de réchauffé. Pelez les pommes de terre quand elles sont encore chaudes.
2. Pendant ce temps, versez le lait dans une grande casserole et faites chauffer sur feu vif jusqu'à la limite de l'ébullition. Retirez la casserole du feu.
3. Passez les pommes de terre au moulin à légumes (grille la plus fine) dans une grande casserole à fond épais. Posez-la sur feu très doux. Desséchez les pommes de terre en les remuant vigoureusement pendant 4 à 5 minutes avec une spatule en bois. Cette opération permet d'obtenir une purée plus onctueuse une fois finie. Commencez alors à incorporer le beurre, petit à petit, 50 g par 50 g, en remuant vigoureusement pour amalgamer parfaitement chaque parcelle de beurre et rendre la purée lisse et légère. Ajoutez ensuite lentement les 3/4 du lait **bouillant** en un mince filet continu, en mélangeant toujours vigoureusement jusqu'à ce que le lait soit entièrement incorporé. Utilisez pour cette étape un grand fouet (costaud !) et fouettez longtemps !
4. Passez la purée à travers un tamis très fin (ça c'est pour les puristes, je n'ai pour ma part pas de tamis donc je zappe cette étape mais cela permet d'obtenir une texture très fine, à adapter en fonction de vos goûts...) dans une autre casserole à fond épais. Remuez-la énergiquement - toujours au fouet - et si elle vous semble encore un peu sèche et lourde, incorporez le lait restant, voire un peu plus de beurre. Goûtez puis rectifiez l'assaisonnement. Vous pouvez préparer la purée 1h00 à l'avance. Mettez-la alors dans une casserole au bain-marie remplie d'eau frémissante. Remuez de temps en temps pour la garder bien lisse.



Petit rappel des éléments importants pour réussir une purée de pommes de terre :

- cuire les pommes de terre avec la peau, dans de l'eau froide et les peler quand elles sont encore **chaudes**.
- incorporez le **beurre très froid**. Plus le beurre incorporé sera froid, plus la purée sera lisse et fine. Il ne doit pas se liquéfier quand on l'amalgame.
- choisissez des pommes de terre de taille uniforme pour qu'elles soient toutes cuites en même temps. Utilisez de préférence la variété Ratte (et encore mieux, la **Ratte du Touquet**) ou la BF15.
- mélangez avec vigueur pour dessécher la purée avec une cuillère en bois.
- passez la purée au moulin puis au tamis (n'utilisez jamais de robot !).
- une fois le beurre et le lait incorporés, utilisez un grand fouet et fouettez longuement !

