



Super facile
20 mn de préparation
30 mn de cuisson
Bon marché
Veggie
Vegan

Ingrédients pour 6 pers. :

- 1,2 kg de pommes de terre (en général je prends de la charlotte mais cela fonctionne avec toutes les variétés)
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Variantes :

Vous pouvez rajouter de la ciboulette ciselée.
Vous pouvez utiliser d'autres variétés de pommes de terre (BF 15, Amandine, etc.) ou prendre des patates douces : leur cuisson est en principe un peu moins longue que la pomme de terre mais tout dépend de leur taille... Commencez à tester la cuisson au bout de 25 mn si elles sont petites.
Vous pouvez servir l'écrasé avec un peu de tapenade aux olives noires ou, pour une version plus festive (un réveillon par exemple), des brisures/lamelles de truffe. Pour bien choisir vos truffes, consultez ma page ["Bien choisir et conserver ses produits"](#) au paragraphe "Truffes".

1. Épluchez les pommes de terre, rincez-les et mettez-les à cuire dans une casserole d'eau bouillante salée +/- 30 mn. Elles sont cuites quand la pointe d'un couteau s'enfonce très facilement (si elles sont encore un peu fermes prolongez la cuisson car elles seront difficiles à écraser). Égouttez-les.
2. Remettez-les dans la casserole et à l'aide d'un presse-purée (à défaut d'une fourchette), écrasez toutes les pommes de terre.
3. Ajoutez l'huile d'olive et mélangez intimement. Mettez-en plus ou moins selon vos goûts, pour ma part, j'en mets beaucoup !
4. Servez immédiatement votre écrasé de pommes de terre en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

💡 Choisissez les pommes de terre de même grosseur pour une cuisson uniforme et de préférence bien fermes, de couleur homogène, la peau lisse, sans germe, sans tache ni moisissure, bref de belles pommes de terre ! ;-)
Conservez vos pommes de terre à l'abri de la lumière et au sec. La température idéale se situe entre 6° et 8°C. Ne les stockez pas dans le réfrigérateur, leur amidon se transformerait en sucre. Une astuce pour qu'elles se conservent mieux : mettez une pomme au milieu : l'éthylène qu'elle dégage évitera que vos pommes de terre ne germent trop vite.
Et c'est à peu près la même chose pour les patates douces : pas de réfrigérateur (elles se conservent cependant moins longtemps que les pommes de terre) et choisissez-les fermes, sans ridule et lourdes. Leur peau est naturellement marquée mais elles ne doivent pas être tachées ou abîmées.
Et pour tout savoir sur les différentes variétés de pommes de terre, consultez ma page : ["Bien choisir et conserver ses produits"](#) au paragraphe "Pommes de terre".

