

Le meilleur de la nourriture de confort!

Super conseils pour purée et potée

De nombreuses sortes de potées commencent par une purée de pommes de terre délicieusement crémeuse. Mais comment faire pour qu'elle soit lisse et pleine de saveur?

En 3 étapes simples comme vous pouvez le lire ici!

Les pommes de terre

Comme toujours le choix des ingrédients est crucial. Pour le meilleur résultat, optez pour des pommes de terre farineuses - ou à chair tendre - qui contiennent beaucoup d'amidon. Elles se défont facilement mais absorbent aussi très bien tous vos ajouts.

- Les meilleures: Excellence, Turbo et Bintje.
- Gardez les meilleures pour la cuisson: Charlotte et Nicola.



Le produit laitier

Ajoutez-vous du beurre à la purée? Choisissez alors du beurre non salé de bonne qualité. Un soupçon de crème ou de lait est aussi permis mais cela rend la texture de votre purée naturellement un peu plus liquide.

Êtes-vous un vrai gourmet?

Alors vous pouvez même ajouter un peu de Parmesan ou d'Emmentaler râpé.

La méthode

Commencez avec des pommes de terre entières non épluchées que vous portez à ébullition dans de l'eau froide salée. Avec la peau elles absorbent moins d'eau et conservent mieux leur goût. Vous pouvez ensuite choisir différentes techniques. Nous vous en donnons la liste.

- **Passe-vite**
En un tour de main, votre purée est extrêmement lisse, légère et onctueuse. Le résultat est une purée qui fond dans la bouche.
- **Robot culinaire**
Avec un robot culinaire, vous créez une purée très riche et beurrée, mais aussi collante et lourde. Ce n'est pas notre méthode préférée.
- **Pilon à purée**
Cela demande un peu plus de muscle mais faire une purée avec un pilon vaut vraiment la peine. Le résultat est en effet savoureux, mais pas trop compact.
- **Robot de cuisine**
Si vous faites votre purée avec un robot de cuisine vous devez faire bien attention. Il y a en effet un moment idéal où les pommes de terre deviennent molles et moelleuses. Quid si vous allez trop loin? Vous obtenez une purée caoutchouteuse.
- **Sans matériel**
Vous n'avez ni passe-vite, ni pilon ni machines? Pas de problème! Avec une fourchette, le dessous d'une chope ou même un fouet solide vous pouvez aussi faire une purée de pommes de terre!

Conseil: Ajoutez-vous un produit laitier? Réchauffez-le un peu avant de l'ajouter à la purée.



SOS purée

Ok, maintenant vous maîtrisez la purée de pommes de terre. C'est le moment de l'agrémenter. Les potées vont du classique à l'extravagant et pour les amateurs de toutes les sortes de légumes. Quelle que soit la version que vous choisissiez: avec ces conseils vous pouvez difficilement vous tromper.

Suivez les saisons

Choisissez des légumes locaux et de saison – ils ont tellement plus de goût. Déjà un peu d'inspiration: céleri, [choux](#) et choux de Bruxelles en hiver; champignons, [courges](#) et poireaux en automne; [chou-fleur](#), chicons et endives au printemps; et épinard, poivrons et [petits pois](#) en été.



Explosion de fines herbes

1/3 de pommes de terre parfaites, 2/3 de légumes de saison ... maintenant vous n'avez plus besoin que de fines herbes et d'épices! La menthe s'adapte parfaitement à [une potée verte](#), la moutarde aux panais et les poireaux et le gingembre râpé ou le chili sont destinés aux vrais audacieux.

Des copains(ines) délicieux(ses)

Et que servir avec la potée? Le classique par excellence est naturellement une bonne saucisse. Mais du lard rôti bien croustillant ou une côtelette juteuse sont aussi des parfaits accompagnants. Avez-vous fait une potée légère pleine de légumes? Cuisez alors un morceau de poisson blanc. Et pour les végétariens pochez un œuf!

