



Purées
Champ irlandais



50 min **20 min** **30 min** **0** **338**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
pommes de terre**

450 g **Pomme(s) de terre**
1 **Eau**
1 **Gros sel**
100 g **Crème allégée**
90 g **Beurre doux**
6 **Cébettes thaï**

**Ingrédients pour le
dressage**

3 **Cébettes thaï**
15 g **Beurre doux**

Étape 1

Cuisson des pommes de terre

- 1 Laver et éplucher les pommes de terre, en retirant toute tache.
- 2 Selon la taille des pommes de terre, les couper en deux si ce sont des petites pommes de terre ou en quartiers si elles sont plus grosses. Il est important que tous les morceaux soient de la même taille.
- 3 Mettre les pommes de terre dans une cocotte. Remplir la cocotte d'eau à niveau.
- 4 Porter l'eau à ébullition et ajouter le sel.
- 5 Une fois à ébullition, baisser le feu et laisser l'eau frémir pendant 20 à 30 min. Pour tester la cuisson des pommes de terre, utiliser une fourchette. Si le morceau retombe dans l'eau, les pommes de terre sont cuites. S'il y a encore de la résistance, laisser cuire quelques minutes supplémentaires.
- 6 Pendant que les pommes de terre cuisent, faire chauffer la crème et le beurre dans une petite casserole sur feu doux. Réserver.

Étape 2

Préparation des cébettes

- 1 Couper les racines des cébettes.
- 2 Emincer les parties blanches et vert clair des cébettes à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Détailler les tiges vertes en biseau, en morceaux d'environ 5 mm. En réserver 1/3 pour le dressage.

Étape 3

Préparation de l'écrasé de pommes de terre

- 1 Égoutter les pommes de terre à l'aide d'une passoire. Veiller à ce qu'il n'y ait pas d'excès d'eau.
- 2 Écraser les pommes de terre au-dessus d'un grand saladier à l'aide d'un presse-purée.
- 3 Ajouter progressivement la préparation à la crème, en mélangeant doucement à l'aide d'une Maryse pour bien l'incorporer à l'écrasé de pommes de terre.
- 4 Ajouter les cébettes émincées à l'écrasé de pommes de terre.
- 5 Si l'écrasé semble trop sec, ajouter un peu de crème. Il ne faut pas trop mélanger les pommes de terre pour qu'elles restent crémeuses.
- 6 Goûter et rectifier l'assaisonnement en sel si nécessaire.

Étape 4

Dressage

- 1 Transférer l'écrasé de pommes de terre dans un saladier pour le service.
- 2 Décorer avec les cébettes et une noisette de beurre.
- 3 Servir immédiatement.