



Purée au cerfeuil et coulis de cresson



4 personnes



30 min préparation

INGREDIENTS

- 1 botte de cerfeuil
- 1 kilo de pommes de terre à chair farineuse
- 2 bottes de cresson de fontaine
- 2 échalotes
- 25 cl de crème
- 20 g de beurre
- sel, poivre

ETAPES

1. Eplucher les pommes de terre, les couper en gros morceaux, les placer dans une casserole d'eau froide salée, puis porter à ébullition. Lorsque l'eau bout, compter 20 minutes de cuisson.
2. Pendant ce temps, rincer le cresson et l'effeuiller. Blanchir les feuilles 1 minute dans l'eau bouillante salée, puis les rafraîchir rapidement sous un jet d'eau froide. Egoutter, et réserver.
3. Peler et hacher les échalotes. Dans un poêlon, faire chauffer 1 cuillère à soupe d'huile, puis y faire blondir les échalotes. Ajouter le cresson, saler, poivrer et faire cuire 3 minutes à feu doux. Ajouter la crème, mélanger et faire cuire encore quelques minutes. Mixer le tout.
4. Rincer le cerfeuil, couper les tiges, et hacher les pluches finement au couteau.
5. Egoutter les pommes de terre, les écraser au presse-purée avec 20 g de beurre. Ajouter un peu de lait pour avoir une texture lisse et souple. Incorporer ensuite le cerfeuil haché.
6. Cette purée et le coulis accompagnent à merveille un poisson ou des coquilles Saint-Jacques.