

Purée Maïs-Pommes de terre

version TMX

Pour 2 personnes :

2 ou 3 belles pommes de terre épluchées

300 g de maïs en grain

600 g d'eau

1 bouillon cube de volaille

1 CS d'huile d'olive

Beurre

Eau de cuisson, lait ou crème liquide, si besoin

3 portions de fromage fondu



- Dans le bol, placer l'eau et le cube de bouillon. Couper les pommes de terre en petits morceaux et les placer dans le panier cuisson, par dessus le maïs.
- Programmer 25 min / Varoma / V.1.
- Vider l'eau et placer les légumes et l'huile d'olive dans le bol. Mixer 30 sec / V.8 à 10 (suivant si on veut une texture lisse ou avec encore des petits morceaux).
- Ajuster la consistance, si besoin, en ajoutant un peu d'eau de cuisson des légumes, du lait ou de la crème liquide.
- Servir avec une noix de beurre.

