



# Purée de pomme de terre au fromage

## Ingrédients

Doubler ou tripler les ingrédients de la recette, selon le nombre d'invités attendus.

- 24 (environ 4 kg) pommes de terre à chair blanche (Idaho ou Russet) pelées, en gros dés
- 500 g de fromage cheddar fort et/ou de type suisse, râpé
- $\frac{2}{3}$  tasse (160 ml) de beurre en dés
- 2 tasses (500 ml) de lait
- $\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) de persil haché
- Sel et poivre, au goût

## Méthode

- 1 Déposer les pommes de terre dans une ou plusieurs casseroles d'eau froide salée, couvrir et porter à ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un couteau passe facilement dans la chair.
- 2 Égoutter les pommes de terre.
- 3 Ajouter le fromage, le beurre, le lait et le persil, puis bien écraser au pilon.
- 4 Assaisonner au goût.

### VOUS AUREZ BESOIN DE :

- économe
- planches à découper
- couteaux de chef
- 1 à 3 grandes casseroles et leurs couvercles
- pilon à pomme de terre
- ensemble de cuillères à mesurer
- ensemble de tasses à mesurer
- râpe à fromage



**ASTUCE DU CHEF :** plus les morceaux de pommes de terre sont petits, plus ils cuiront rapidement. N'hésitez pas à les cuire dans plusieurs casseroles à la fois ; l'eau se réchauffera aussi plus vite.