



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Purée de châtaignes .



*Ingrédients pour 1 personne :*

- 1 c.à.s de crème fraîche
  - 1 pomme de terre
  - 200 g de châtaignes précuites
  - Sel, poivre
- 
- Laver, éplucher et détailler la pomme de terre
  - Dans une casserole remplie d'eau portée à ébullition plonger les dés de pommes de terre
  - La cuire pendant 20 minutes. Au bout de 15 minutes ajouter les châtaignes (cuisson bain-marie)
  - Cuire pendant 5 minutes puis égoutter et écraser au presse purée
  - Assaisonner puis ajouter la crème fraîche jusqu'à obtenir la consistance voulue
  - Accompagner de viande ou volaille

*Astuce : Ici c'est un sachet hermétique de châtaignes précuites qui a été utilisé*

