



Purée pour enfant



4 pers



1 h

Les ingrédients

- 1 kg de pomme de terre
- 20 cl de lait
- Crème fraîche
- 6 filets de dinde
- 2 tranches de jambon
- Olives noires
- Sel

La recette

Étape 1

Éplucher et couper les pommes de terre en morceaux. Les faire cuire dans de l'eau salée jusqu'à ce que la pointe du couteau s'insère facilement dans la chair.

Étape 2

Les passer au moulin à légumes puis verser le lait et mélanger. Ajouter la crème fraîche, bien remuer.

Étape 3

Dans une poêle, faire griller les filets 5 minutes de chaque côté en les aplatissant à l'aide d'une fourchette. Saler en fin de cuisson.

Étape 4

Procéder au dressage. À l'aide d'un emporte-pièce, faire un rond de purée. Couper les filets puis les disposer en guise d'oreilles. Prendre une tranche de jambon et des olives pour faire le nez. Les olives noires peuvent également être utilisées pour les yeux.

