

# La recette du jour de madame Vitelotte



## La purée violette pour 4 personnes

Ingrédients :

- 6 petites pommes de terre violettes (Vitelottes)
- 2 grosses pommes de terre à purée
- 1 verre de lait
- 20 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche
- Du sel, du poivre
- 1 courgette
- 2 tranches de jambon



### Étape 1



Épluche les pommes de terre. Plonge-les dans l'eau froide salée et cuis-les 20 min à partir du moment où l'eau bout.

### Étape 3

Fait des lanières de courgette avec un épluche légume. Roule les tranches de jambon et découpe-les en lanières.



### Étape 2



Coupe-les en dés dans un saladier. Verse le lait puis écrase-les avec une fourchette. Ajoute le beurre, la crème fraîche, du sel et du poivre.



### Étape 4

Dépose la purée dans des verres. Décore avec les lanières de courgette et de jambon.



Attention, fais toi aider par un adulte pour l'épluchage et la cuisson. Tu risquerais de te couper ou de te brûler !