

# Purée cancoillotte cookeo



## Purée cancoillotte cookeo

### Ingrédients pour 4 /5 personnes

1 kg 250 de pommes de terre

100 ml de vin blanc

300 ml d'eau

1 cuillère à café d'ail déshydraté

120 g de cancoillotte

2 cuillères à soupe de crème fraîche

Sel

Poivre

### Préparation

Coupez vos pommes de terre en morceaux et lavez-les.

Déposez les pommes de terre dans la cuve puis ajoutez l'ail

déshydraté.

Versez l'eau et le verre de vin blanc.

Salez et poivrez.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 15 mn

Quand la cuisson est terminée écrasez les pommes de terre au presse purée (ou mixez [si vous](#) préférez avec un mixeur)

### **Repassez en mode dorer**

Ajoutez la crème fraîche et faites fondre la cancoillotte avec la purée.

[Servez chaud](#)

[Widgets Amazon.fr](#)

[Widgets Amazon.fr](#)

[Widgets Amazon.fr](#)