

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](#)