

Max & VÉNUUS

Recette 1 : Mousse parmentière

Ingrédients :

- 400g de pomme de terre
- 1L de fond blanc
- 10cl de crème
- Beurre
- Sel, poivre
- Noix de muscade

Pour réaliser une mousse parmentière

Faites chauffer le fond blanc dans une casserole. Incorporez-y la crème. Épluchez ensuite les pommes de terre précuites au four. Coupez-les grossièrement et ajoutez-les dans le mélange fond blanc et crème. Assaisonnez de sel, poivre, de noix de muscade et de piment d'Espelette.

Après avoir passé la crème au chinois, versez-la à l'aide d'un siphon dans un bol. Versez du beurre fondu et ajoutez la noix de muscade et la ciboulette.