

Purée d'oignon et de pommes de terre

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 600g d'oignons
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 30g de beurre
- 500g de pomme de terre
- 10cl de crème
- Sel, Poivre

Préparation :

- Peler les oignons et les émincer.
- Faire chauffer l'huile et le beurre dans une poêle et faire suer les oignons émincés pendant 5mn à feu assez vif en remuant.
- Saler, poivrer, ajouter un peu d'eau pour poursuivre la cuisson pendant 25mn, en remuant de temps en temps et en ajoutant de l'eau si les oignons attachent dans la poêle.
- Peler les pommes de terre et les faire cuire à l'eau salée pendant 30mn environ.
- Faire chauffer la crème.
- Passer les oignons et les pommes de terre au moulin à légume en incorporant progressivement la crème chaude.

Bon appétit !