

Les idées recettes

mary's



Boules de pommes de terre rigolotes

Ingrédients pour 5 boules :

- 500 g de pommes de terre
- 40 g de beurre
- 25 cl de crème liquide
- Sel et poivre
- Condiments Mary's

Éplucher, rincer, couper puis cuire les pdts dans une casserole d'eau. Une fois cuites, les égoutter. Dans un plat, ajouter les pdts, la crème, le beurre, le sel et le poivre puis écraser le tout.

Diviser la purée dans 5 bols.

Dans chaque bol, mettre 2 c. à c. d'un des condiments Mary's, mélanger et former des boules. Passer les boules de pdts au four afin de les réchauffer et les faire dorer.

Un bon accompagnement pour viandes et poissons ou en buffet dinatoire !



Astuce du chef

Vous pouvez ajouter du fromage rapé dans la purée avant de la diviser.

