La meilleure purée de pommes de terre gratinée

RECETTES – ACCOMPAGNEMENTS – LÉGUMES – VÉGÉTARIEN / VÉGANE

NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 40-45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 livres de pommes de terre
- ½ tasse de beurre
- 125 grammes (1/2 d’un petit pot) de fromage à la crème
- 2 tasses divisées (1 ½ + ½) de cheddar fort ou extra fort blanc, râpé
- 1 tasse de parmesan divisé (½ + ½), râpé
- 2 grosses gousses d’ail, hachées finement
- Sel et poivre
- Persil, ciselé au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Peler les pommes de terre et les couper en gros cubes.
3. Mettre les pommes de terre dans une grosse casserole et recouvrir d’eau. Ajouter 1 c. thé de sel et porter à ébullition.
4. Faire cuire les pommes de terre jusqu’à ce qu’elles se défassent lorsque piquées avec une fourchette. Environ 20 minutes à feu moyen fort devrait suffire.
5. Égoutter les pommes de terre et les remettre dans la casserole.
6. Ajouter le beurre et une pincée de sel et piler les pommes de terre de façon à avoir une purée lisse. Ne pas trop piler. On ne veut pas que la purée devienne de la colle.
7. Ajouter le fromage à la crème, 1 ½ tasse de cheddar, ½ tasse de parmesan et l’ail. Bien mélanger

jusqu’à ce que le tout soit fondu et bien incorporer.

8. Saler et poivrer.
9. Déposer la purée dans un plat allant au four et parsemer le reste du fromage sur le dessus.
10. Enfourner pendant 20-25 minutes au four ou jusqu’à ce que le dessus des pommes de terre soit bien doré.
11. Servir avec un peu de persil ciselé.