PUREE DE POMME DE TERRE AU JAMBON

Préparation 15 mn

Cuisson: 25 mn

6 personnes:

1 kg de pommes de terre pour purée

150 g de jambon cuit, coupé en petits dés

50 g de beurre

10 cl de lait

1 poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés

1 cuillère à soupe de persil frais haché

sel, poivre noir

1 Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.

2.Faites bouillir à l'eau légèrement salée 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.

3. Égouttez les pommes de terre et remettez-les dans la casserole pour les sécher à feu doux.

4. Écrasez les pommes de terre ou passez- les au presse-purée. Ajoutez le beurre et le lait, le jambon cuit, les dés de poivron et le persil.

5. Assaisonnez et servez.