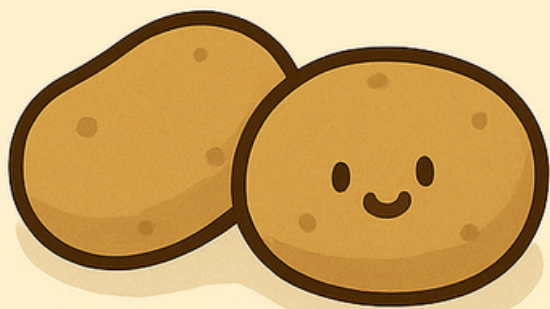


INGRÉDIENTS POUR DES POMMES DE TERRE ÉCRASÉES AU FROMAGE



**600 g de
pommes de terre**

Juste écrasées,
elles sont heureuses.



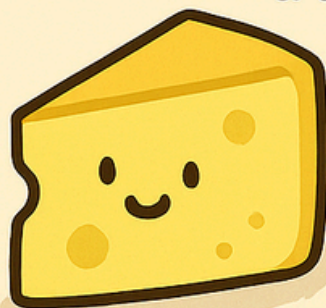
30 g de beurre

De quoi se sentir
à l'aise.



**2 cuill. à
soupe
d'huile
d'olive**

Elle donne
du peps
aux patates.



**70 g
de
fromage
râpé**

Une vraie
croûte de
plaisir.



Du sel

L'assaisonnement
évidemment.



Des herbes

Leurs vertus
sont parlantes.

Pommes de terre écrasées au fromage & herbes

ÉTAPE 1

Fais cuire
4
pommes
de terre
à l'eau.

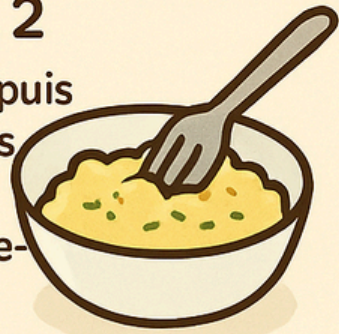
Pas besoin de les
interroger.



ÉTAPE 2

Égoutte, puis
écrase-les
à
la fourche-
tte.

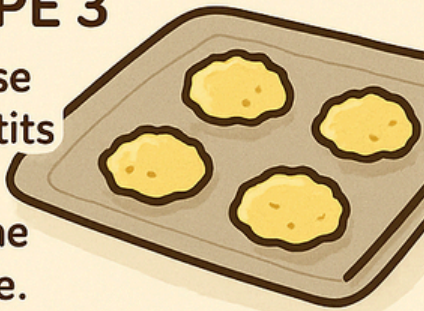
Ajoute du sel,
poivre, huile d'olive.



ÉTAPE 3

Dépose
de petits
tas
sur une
plaque.

Pas besoin qu'ils soient
parfaits.



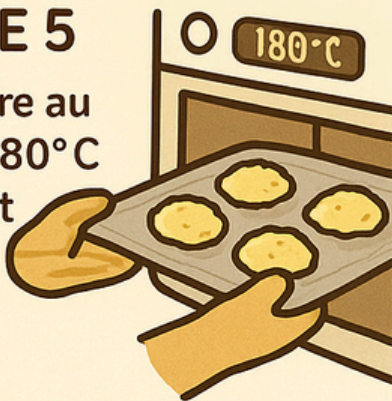
ÉTAPE 4

Saupoudre de
fromage râpé
et d'herbes de
Provence
(ou autres...).



ÉTAPE 5

Fais cuire au
four à 180°C
pendant
20-25
min.



Ca croustille =
c'est prêt.

SERVIR

chaud.

Ou tiède
Ou seul
dans le silence.

