

Purée maison au Poivre blanc Muntok

Rassemblez des pommes de terre fondantes, un bon beurre et le Poivre blanc Muntok pour une purée maison d'une douceur soyeuse relevée d'une pointe élégante. Dès la première bouchée, la texture crémeuse s'unit à la chaleur boisée et légèrement musquée du poivre, qui s'exprime sans écraser les autres ingrédients. Cette purée devient un compagnon idéal pour des champignons poêlés aux herbes ou une belle assiette végétarienne de saison, parfaite pour un dîner familial réconfortant. Prépare-la en 45 minutes et ajoute le poivre en deux temps pour garder toute la finesse aromatique : une touche pendant l'écrasage, puis quelques tours de moulin au moment du service pour révéler sa longueur en bouche.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
15 min

C
CUISSON
35 min

D
DIFFICULTÉ
Facile

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à chair farineuse (type Bintje ou Yukon)
- 60 g de beurre demi-sel (ou 80 g si tu préfères très onctueux)
- 10 cl de lait entier (ou lait végétal pour une version veg)
- 1 pincée de noix de muscade râpée (facultatif)
- Sel fin
- Poivre blanc Muntok, en grains ou moulu
- 400 g de champignons de Paris ou mélange forestier
- 1 petite échalote, hachée
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Quelques brins de persil plat ou de ciboulette, ciselés
- 1 noix de beurre pour les champignons

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Poivre blanc Muntok



Scanner pour voir le produit

Préparation

Épluche et coupe les pommes de terre en morceaux réguliers. Rince-les rapidement pour enlever l'amidon en surface.

Mets les pommes de terre dans une grande casserole, couvre d'eau froide salée et porte à ébullition. Laisse cuire 18-20 minutes jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.

Pendant ce temps, nettoie les champignons et tranche-les. Fais chauffer l'huile d'olive dans une poêle, ajoute la noix de beurre, l'échalote et l'ail; fais suer sans colorer 1-2 minutes.

Ajoute les champignons, augmente le feu et saisis-les jusqu'à ce qu'ils rendent leur eau et deviennent dorés. Assaisonne légèrement et réserve au chaud avec le persil.

Égoutte les pommes de terre en conservant un peu d'eau de cuisson. Remets-les dans la casserole chaude pour évaporer l'excès d'humidité.

Écrase les pommes de terre au presse-purée ou à la fourchette, ajoute le beurre en morceaux et le lait chaud en deux fois pour obtenir une texture soyeuse. Ajuste la consistance avec un peu d'eau de cuisson si nécessaire.

Incorpore une toute petite pincée de poivre blanc Muntok pendant l'écrasage pour l'infuser doucement — commence prudent, tu pourras en rajouter.

Rectifie le sel et la noix de muscade. Dresse la purée chaude, dispose les champignons poêlés au centre et donne 2 à 4 tours de moulin de poivre blanc Muntok au moment du service.

Le conseil des Épices Curieuses

Pour une purée ultra-onctueuse, chauffe le lait avant de l'incorporer et travaille rapidement pour conserver la vapeur. Concasse le poivre au mortier pour une expression plus ronde. Tu peux remplacer le beurre par une noisette de beurre noisette pour une touche de noisette.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit