

# ÉCRASÉE de POMMES de TERRE et BROCOLIS, ÉCHALOTES et CITRON

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4

Préparation : 15 min / Cuisson : 20 à 25 min

Difficulté : Très Facile

Matériel spécifique : Un presse purée ou "macheur"

## INGRÉDIENTS

- 1 gros bouquet de brocolis (500g) • 3 grosses pommes de terre (500g) • 2 grosses échalotes
- 1 citron non traité • beurre, huile d'olive • sel, poivre

## RÉALISATION

Peler les pommes de terre et les couper en gros morceaux, les mettre dans un grand fait tout. Ajouter le brocolis en fleurettes, et une càc de gros sel. Remplir d'eau et laisser cuire 20 à 25 minutes après ébullition. Vérifier la cuisson et plantant la lame d'un couteau dans les pommes de terre. Elle doit s'enfoncer sans résistance.

Pendant ce temps, peler et émincer finement les échalotes.

Les faire revenir dans un peu de beurre et d'huile d'olive avec le zeste du citron. Lorsque les échalotes sont tendres, ajouter le jus de citron, mélanger, et réserver.

Égoutter les légumes, les déposer dans un grand plat avec les échalotes et écraser grossièrement. Saler et poivrer à convenance.

Servir chaud.