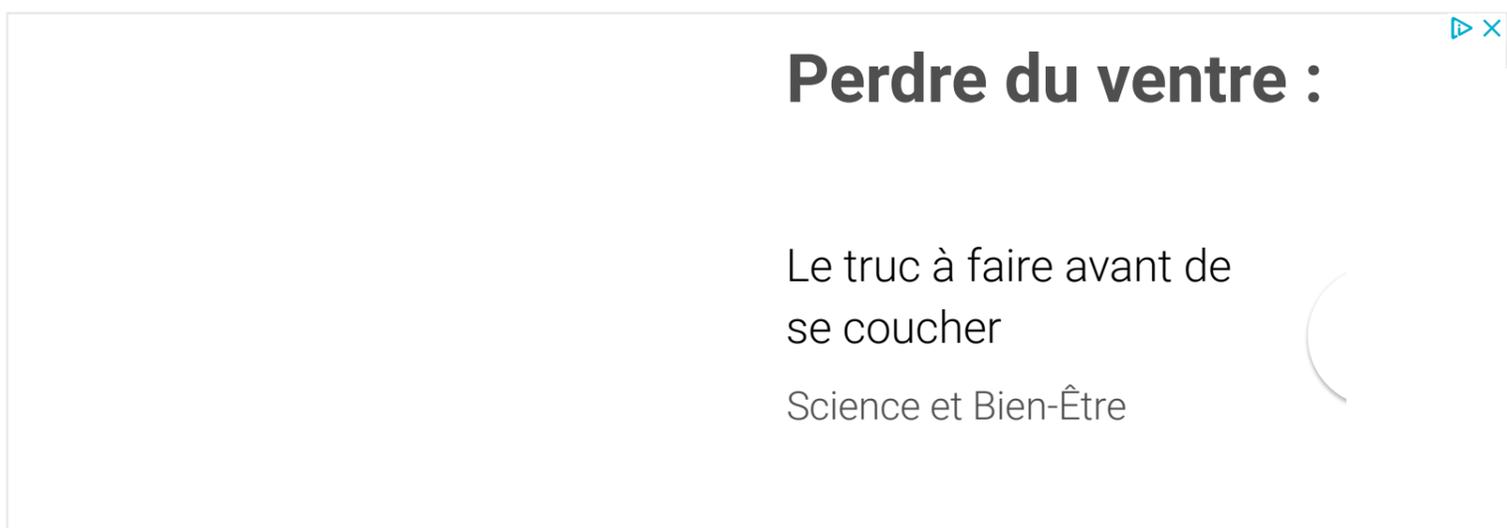


Purée de pommes de terre crémeuse à la mijoteuse

Il n'y a pas meilleur accompagnement qu'une purée de pommes de terre. Alors c'est encore mieux lorsque l'on retrouve dans cette purée crémeuse du bacon, du fromage, de la crème sure et des oignons verts!

Cette purée de pommes de terre crémeuse à la mijoteuse façon patates farcies est la recette qui accompagnera à la perfection n'importe quelle viande que vous servirez lors d'un souper de semaine ou lors d'une réception entre amis.



Et comme on l'oublie à la mijoteuse, alors cela nous permet de cuisiner autre chose sur le poêle ou au four!

Voici donc sans plus tarder comment préparer cette fameuse recette de purée de pommes de terre crémeuse à la mijoteuse :

INGRÉDIENTS

- 5 lb de pommes de terre Yukon Gold
- 3/4 de tasse de bouillon de poulet
- 1/4 de tasse de beurre ramolli
- 4 onces de fromage à la crème ramolli
- 1/2 tasse de crème sure
- 2 tasses de cheddar râpé
- 1 tasse de bacon cuit coupé en dés
- 1/4 de tasse d'oignon vert émincé
- 2 cuillère à thé de sel ou plus, au goût
- 1 cuillère à thé de poivre ou plus, au goût

ÉTAPES

1. Laver, peler puis couper les patates en cubes d'1 pouce. Ajouter à la mijoteuse avec le bouillon de poulet.
2. Couvrir la mijoteuse et cuire à forte température pendant 3 à 4 heures ou à basse température pendant 6 à 7 heures, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et faciles à piler.



Hypertension : Alimentation

Découvrez quels sont les
Aliments à Privilégier pour
l'Apaiser Naturellement.

Santé Nature Innovation

3. Ajouter le beurre et le fromage à la crème à la mijoteuse et piler les pommes de terre jusqu'à l'obtention d'un mélange onctueux et crémeux.
4. Incorporer ensuite la crème sure, le fromage râpé, les morceaux de bacon, l'oignon vert, le sel et le poivre. Mélanger jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que les ingrédients soient bien combinés.
5. Goûter et rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre au goût.
6. Servir immédiatement ou garder la mijoteuse à la fonction réchaud jusqu'au moment de déguster.

Note : Cette recette de purée de pommes de terre crémeuse à la mijoteuse donne environ 12 portions. Si vous conservez la purée au réfrigérateur, ajoutez du lait au moment de réchauffer pour lui permettre de redevenir crémeuse.

Source: [Buns in my oven](#) · Crédit Photo: [Buns in my oven](#)