



## Ingrédients

100kg de pommes de terre crues, épluchées, prêtes à cuire 4eme gamme  
60l de lait

6l de crème

4kg de beurre

1kg de gros sel

Et de la noix de muscade

Mettre les pommes de terre dans des bacs gastro perforés  
puis au four à 100 degrés en vapeur





Mettre à chauffer dans une marmite le lait +le beurre+la crème +  
le gros sel+la noix de muscade en poudre



Une fois les pommes de terre cuites ,  
les écraser au presse purée



Mettre les pommes de terre écrasées dans le lait chaud  
puis mélanger le tout au fouet





Ça y est!  
Votre purée maison est prête à être servie

