

# Purée knackis pommes de terre cookeo



## **Purée knackis pommes de terre** **cookeo**

### **Ingrédients pour 5 personnes**

1 Kg de pommes de terre

100 g d 'oignons

7 knackis

100 ml de lait

Huile d'olive

Sel

Poivre

## **Préparation**

Epluchez et coupez les pommes de terre. Lavez les sous l'eau.

## **Cuisson rapide ou cuisson sous pression**

Plongez les pommes de terre dans la cuve, recouvrez d'eau .Programmez 5 mn

Quand la cuisson est terminée, égouttez les pommes de terre.

Passez en **mode dorer** et versez de l'huile d'olive dans la cuve.

Faites dorer les morceaux d'oignons puis ajoutez les pommes de terre. Laissez en mode dorer 4 mn puis versez le lait. Mélangez.

Passez les pommes de terre au presse purée.

Salez Poivrez et ajoutez les knackis coupées en morceaux. Laissez encore dorer 2 mn puis [servez chaud.](#)