

# Recette cookeo purée de pommes de terre au Saint Agur



## Recette cookeo purée de pommes de terre au Saint Agur

Ingrédients pour 4 personnes

400 g de pommes de terre coupées en morceaux

Sel

Poivre

250 ml de lait

1 cube de bouillon de bœuf

15 g de Saint Agur

2 cuillères à soupe de crème fraîche

### Préparation

Ajoutez les pommes de terre et le lait dans la cuve .

Salez et poivrez.

Ajoutez le cube de bouillon de bœuf .

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

Programmez 15 mn

Mixez l'ensemble de la préparation

Ajoutez le Saint Agur et la crème fraîche

Servez chaud



### **Purée de pommes de terre au Saint Agur**



#### **Ingédients pour 4 personnes**

400 g de pommes de terre coupées en morceaux

Sel

Poivre

250 ml de lait

1 cube de bouillon de bœuf

15 g de Saint Agur

2 cuillères à soupe de crème fraîche



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

#### **Préparation**

Ajoutez les pommes de terre et le lait dans la cuve .

Salez et poivrez.

Ajoutez le cube de bouillon de bœuf .

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

Programmez 15 mn

Mixez l'ensemble de la préparation

Ajoutez le Saint Agur et la crème fraîche

Servez chaud

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>