

# VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE À LA PURÉE DE CACAHUÈTES

 Pour 4 personnes

 Préparation : 10 min

 Cuisson : 20 min



## INGRÉDIENTS

- 600 g de pommes de terre
- 1 oignon jaune
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 75 cl d'eau ou de bouillon doux
- 1 c. à s. bombée de purée de cacahuètes
- (100 % cacahuètes, non sucrée)
- Sel, poivre

### Équilibre

- 1 c. à c. de jus de citron ou de tamari

### Signature aromatique (optionnelle)

- 1 pincée de cumin moulu ou de coriandre moulue

## PRÉPARATION

1. Éplucher les pommes de terre et l'oignon, puis les couper grossièrement.
2. Faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes, sans coloration.
3. Ajouter les pommes de terre et l'eau ou le bouillon. Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient bien fondants.
4. Mixer finement, puis ajouter la purée de cacahuètes et remixer.
5. Assaisonner avec le sel, le poivre et le citron ou le tamari. Ajouter l'épice choisie si utilisée.



Florian Bastier