

DIRECTION GENERALE ADJOINTE DE LA
SOLIDARITE ET DE LA PREVENTION
(DGA SP)

Pôle PMI – PROMOTION DE LA SANTE
Centre d'Action Médico-Sociale Précoce

Antennes de PERIGUEUX/BERGERAC

PUREE ENFANTINE ET SES MOUILLETES AU JAMBON



Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 120g de beurre demi-sel
- Sel
- Poivre

- 40 cl de lait entier
- 4 tranches de pain de mie
- 4 tranches de jambon blanc ou jambon fumé
- 12 pommes de terre

Préparation :

Étape 1 : Cuire les pommes de terre en robe des champs, départ eau froide salée pendant 20 à 25 mn. Pendant la cuisson des pommes de terre, toaster le pain de mie.

Étape 2 : Chauffer le lait, saler et poivrer. Eplucher les pommes de terre et les passer au moulin à légumes. Incorporer le lait et la moitié du beurre. Rectifier l'assaisonnement.

Étape 3 : Beurrer les tranches de pain de mie et déposer le jambon dessus. Tailler en bâtonnets. Faire fondre le beurre restant, jusqu'à qu'il obtienne une jolie couleur noisette. Dresser la purée, faire une fontaine et verser le beurre noisette. Déposer les mouillettes.

Vous pouvez retrouver cette recette ici :

<https://www.750g.com/puree-de-mon-enfance-et-mouillettes-de-jambon-r76526.htm#pap>