

Purée de pommes de terre au **Sainte Maure de Touraine**

À l'huile de noisette

Pour 4 personnes :

- 160 gr de crème liquide spéciale "cuisson"
- 1 **Sainte Maure de Touraine**
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme type charlotte
- 30 gr de beurre
- 60 ml d'huile de noisette
- Sel et poivre suivant votre goût



Faire bouillir la crème, ajouter le fromage **Sainte Maure de Touraine** entier coupé en petits morceaux sans la peau.

Cuire les pommes de terre dans une casserole d'eau légèrement salée pendant 30 minutes, les passer au moulin à légumes et ajouter la crème de **Sainte Maure de Touraine**, bien mélanger, assaisonner, ajouter le beurre et l'huile de noisette. Servir avec une viande blanche poêlée.