# Purée de pommes de terre au pesto et aux petits pois

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (à chair farineuse)
sel
basilic (1 belle botte)
huile d'olive (bon filet)
4 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
1 cuillère à soupe de pignons de pin (grillés)
1 gousse d'ail
poivre noir
2 tasses de petits pois (blanchis)

# Méthode de préparation

1. **Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau légèrement salée.**
2. **Entre-temps, réalisez le pesto. Pour ce faire, mixez le basilic, l'huile d'olive, le parmesan, les pignons de pin et l'ail. Salez et poivrez.**
3. **Égouttez les pommes de terre, et écrasez-les à l'aide d'un presse-purée.**
4. **Ajoutez le pesto au lieu du mélange beurre et lait. Remuez bien. Incorporez ensuite les petits pois, et mélangez à nouveau.**