Purée avec chou frisé

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

8 feuilles de chou milan
8 pommes de terre
3 oignons
1 tiret de lait
noix de muscade
sel et poivre
ciboulette

Méthode de préparation

1. **Hachez finement 8 feuilles de chou frisé et faites-les cuire pendant 2 minutes dans de l'eau salée. Laissez bien égoutter.**
2. **Faites cuire 8 pommes de terre dans de l'eau salée et égouttez-les.**
3. **Coupez 3 oignons en rondelles et faites-les dorer dans du beurre.**
4. **Mélangez le chou frisé, les pommes de terre et les oignons.**
5. **Écrasez finement le tout. Ajoutez éventuellement un peu de lait**
6. **Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.**
7. **Garnissez de ciboulette.**