

## **PUREE BOHEMIENNE**

Pour 6 à 8 personnes.

**Temps de cuisson :**

30 min.

**Ingrédients :**

1 kg de pommes de terre.

1 litre de vin rouge.

100g de lard de poitrine maigre légèrement fumé.

60 g de beurre.

**Recette :**

Pelez, lavez et coupez en quartiers 1 kg de pommes de terre.

Mettez-les sur feu moyen dans une casserole avec 1 litre de bon vin rouge. Laissez cuire pendant 30 minutes.

Coupez en petits dés 100g de lard de poitrine maigre, légèrement fumé. Faites les fondre à la poêle, sur feu doux, avec 10g de beurre.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, passez-les au moulin à légumes. Salez et poivrez. Battez vigoureusement au fouet ou à la cuillère de bois, en incorporant 50g de beurre frais et un peu de liquide de cuisson de façon à obtenir une purée très légère.

Egouttez les lardons, mélangez-les à la purée et servir bien chaud.