



Temps Total
20 MIN.

Portion
4 OZ / 125 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
10

De la vraie crème mélangée au bouillon de poulet condensé, de Campbell®, est à l'origine de la saveur et de la texture extrêmement veloutée de ces pommes de terre pilées.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
Pommes de terre, crues et coupées en cubes de 1 po	2 1/2 lb	1 1/5 kg
Bouillon de poulet condensé, de Campbell®	48 oz	1 1/2 L
Crème	1 tasse	250 mL
Poivre noir	1 c. à t.	5 mL

INSTRUCTIONS

1. Mettre les pommes de terre et le bouillon dans une grande casserole. Porter à ébullition. Réduire le feu à « moyen ». Couvrir et cuire jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.
2. Égoutter, et mettre le bouillon de côté.
3. Piler les pommes de terre avec de la crème, du poivre et suffisamment de bouillon, pour obtenir la texture désirée.