

# PUREE DE POMMES DE TERRE-GRENADE

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min



**1,2 kg de pommes de terre**  
**1,5 à 2 dl de lait à température ambiante**  
**2 cuillères à soupe d'huile d'olive**  
**1 cuillère à soupe de mélasse de grenade**  
**1 cuillère à soupe de graines de coriandre**  
**gros sel**  
**1 grenade**  
**coriandre fraîche**  
**poivre**

Peler les pommes de terre et les couper en gros morceaux. Les rincer puis les mettre dans une grande casserole et les couvrir largement d'eau froide salée. Porter à ébullition et laisser cuire 20 min environ jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres.

Pendant ce temps, ouvrir la grenade (l'éplucher dans une grande jatte d'eau) et réserver les graines. Egoutter les pommes de terre. Les écraser au presse-purée, puis les mettre dans une casserole posée sur feu doux et verser peu à peu le lait tiède en mélangeant bien : la purée sera plus ou moins souple en fonction de la quantité de lait utilisée. Ajouter l'huile d'olive, poivrer et mélanger une dernière fois. Dresser dans six assiettes.

Répartir la mélasse de grenade dans chaque assiette, parsemer la purée de graines de grenade, de graines de coriandre, de coriandre fraîche et servir aussitôt.