**Purée aux 2 pommes reblochon**



Ingrédients pour 6 personnes:

½ reblochon

900 g de pommes de terre

500 g de pommes

50 g de beurre

20 cl de crème liquide

3 pincées de 4-épices

gros sel

sel, poivre du moulin

Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en morceaux, plongez-les dans une grande casserole d'eau froide, attendez l'ébullition, salez et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Pendant ce temps, pelez les pommes-fruits, coupez-les en quatre; retirez cœurs et pépins puis recoupez chaque quartier en deux.

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et mettez-y les morceaux de pommes à cuire à feu doux pour qu'elles fondent. Ajoutez la moitié de la crème liquide et poursuivez la cuisson à couvert jusqu'à ce que les pommes soient très fondantes.

Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les, remettez-les dans la casserole encore chaude et écrasez-les au presse-purée. Puis incorporez la compote de pommes à la crème; ajoutez le reste de crème sur feu très doux, salez très légèrement, poivrez, poudrez de 4-épices et mélangez.

Répartissez la purée dans de petits bols beurrés, ajoutez 3 fines tranches de reblochon par-dessus et glissez au four pour faire fondre le fromage.

Servez la purée chaude.