

Purée de panais


3-4 pour
personnes



10' Temps de préparation

25' Temps de cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 0.6 kg de panais
- 2 belles pommes de terres
- noix de muscade
- 10-15cl de lait
- 30 g de beurre (ou huile de noix)
- sel, poivre
- variantes : ail / fromage



- 1** Peler les panais et les pommes de terre, les couper en morceaux (rondelles/cubes). Faites cuire l'ensemble une vingtaine de minutes à la vapeur. Comme indicateur, votre fourchette doit traverser facilement vos légumes.
- 2** Faites chauffer le lait avec l'assaisonnement (sel, poivre, muscade). Ecraser le mélange pdt et panais à la fourchette ou au mixeur.
- 3** Verser le lait sur la purée, vous pouvez y rajouter du fromage mhh ! C'est le moment pour mettre votre beurre
- 4** C'est prêt ! Bonne dégustation .

